



This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

- + *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at <http://books.google.com/>

H. N. 464

LA VIGNE
plantée dans les Gaules.

LE SPECTACLE
D E
LA NATURE
O U

ENTRETIENS
SUR LES PARTICULARITÉS
D E

L'HISTOIRE NATURELLE,
Qui ont paru les plus propres à rendre
les Jeunes-Gens curieux, & à leur
former l'esprit.

SECONDE PARTIE.
CONTENANT CE QUI REGARDE
les dehors & l'intérieur de la Terre.

TOME SECOND.



A PARIS,

Chez la Veuve ESTIENNE & Fils, rue S. Jacques,
à la Verru.

M. DCC. LII.

Avec Approbation & Privilège du Roi.



P L A N

D E

SECONDE PARTIE.

ANs le dessein d'exercer
l'esprit des jeunes gens sur
matières amusantes & de faire
l'attrait du plaisir à les ren-
d'attentifs aux merveilles de la
Providence, nous avons employé
le premier volume de cet ouvrage
à faire la revue de la plûpart des
animaux dont elle a peuplé en no-
tre faveur les différentes parties
de la nature. Nous avons ensuite
entamé la matière des plantes qui
sont pour nous une autre source
de secours & d'agrémens. Mais
nous nous sommes contentés d'en
entrevoir la structure générale,

& d'en effleurer fort légèrement les espèces les plus estimables. Il n'étoit pas tems d'en dire plus sur un si vaste sujet. Laisant donc aux savans le soin de former des savans par des divisions exactes , & par des traités qui embrassent tout , nous avons cru nous rendre plus utiles aux jeunes Lecteurs que nous avions en vûe , en leur épargnant toutes les questions épineuses , & en choisissant dans les meilleurs livres d'histoire naturelle ce qui étoit propre à piquer leur curiosité.

Sans négliger ce moyen toujours sûr , nous nous proposons d'en mettre un autre en œuvre dans cette seconde partie : c'est de les intéresser par la reconnoissance. Ce moyen n'est pas moins propre à les toucher que le premier : & il a cet avantage sur l'autre , qu'allant également à former la raison , il tend encore plus

directement à former le cœur, & à faire germer les premiers sentimens de l'homme de bien.

Il n'y a aucun de nos Lecteurs qui ne souhaite naturellement d'être riche, distingué, puissant, heureux. Cet ouvrage leur découvre une foule de richesses, dont les dehors & les dedans de la terre ont été remplis en leur faveur, & une souveraineté très-réelle qu'ils y exercent conjointement. Mais avant que de commencer la revue de tous ces biens, il est à propos de détruire une idée fautive que nous nous faisons presque tous de notre état, dont nous ne sentons ni la dignité, ni les avantages.

Nous sommes communément fort jaloux & fort fiers de cette petite portion de biens que nous pouvons posséder en propre : au lieu que nous n'avons que des idées basses & languissantes de ce

que nous possédons en commun.

Nous croyons ne rien avoir que ce qui nous est acquis dans ce petit coin du monde auquel nous sommes attachés, & nous regardons tout le reste de l'univers comme perdu pour nous, parce que nous n'y avons part qu'avec la société de tous les hommes. Mais ce n'est point un bout de terre, c'est toute la nature qui fait notre domaine. Notre héritage ne nous fournit qu'une petite partie des choses dont nous avons besoin : c'est la terre entière qui nous les donne. C'est donc de toute la terre que nous sommes rois : & bien loin que la société nous dépouille de notre souveraineté, c'est cette société qui nous en assure la jouissance.

Pour nous en convaincre, entrons un moment dans une solitude profonde : rompons avec le genre humain : essayons de possé-

de notre patrimoine à l'écart, & de régner sans concurrens. Réduits à nos seuls bras, destitués d'avis & de supports, de voitures & d'instrumens, c'est une nécessité que nous manquions de tout. La terre aussi-tôt se hérissé autour de nous de chardons & de ronces. C'est pour d'autres qu'elle prodigue ses fleurs & ses fruits. C'est pour d'autres que les rosées tombent du Ciel, que les campagnes se couvrent de moissons, que les rivières coulent, que les vents soufflent, que les climats varient leurs productions, que toute la nature est animée. Avec la société nous perdons la communication de tous ces secours, & nous ne les recouvrons qu'en y rentrant.

Pour qui en effet ouvre-t-on les ports, les marchés, & les places publiques ? Pour qui les grandes routes ont-elles été alignées &

affermies ? Pour qui les ponts unissent-ils les deux bords des rivières ? Pour qui les barques & les voitures publiques partent-elles à des heures réglées ? Pour qui les vaisseaux fendent-ils les flots ? Pour qui les productions de tous les climats sont-elles portées partout ? Il est visible que c'est pour chacun de nous. Toute la terre est donc à notre service : & bien loin que les hommes nous en ôtent ni l'usage , ni la propriété par la communauté ; c'est au contraire cette communauté qui nous met en possession & dans l'exercice de tous nos droits.

Puisque l'habitant du monde en est aussi le souverain , il est juste qu'il reconnoisse une fois les dehors & les dedans de sa demeure ; qu'il aille faire le tour de son domaine ; & qu'il prenne connoissance de ce qui est soumis à son pouvoir & à son gouvernement.

Pour prendre connoissance de tous nos biens sans fatigue , comme sans confusion , nous suivrons l'ordre aisé & agréable qu'ils tiennent dans la nature. Nous nous promènerons successivement dans tous les lieux qui les rassemblent. Nous commencerons donc par les productions que la terre nous offre dans nos propres demeures , c'est-à-dire ; par les fleurs & par la verdure de nos jardins. Quoi ! vous débutez , dira-t-on , par ce qui n'est qu'un amusement ? Mais c'est le premier objet que la nature met sous nos yeux. L'homme , s'il veut être le Spectateur de la nature , n'arrange rien : il trouve tout arrangé , & il n'a qu'à suivre. Après nos parterres & nos bosquets , nous trouverons nos potagers , & nos jardins fruitiers. Pour n'y être pas embarrassés de nos propres richesses , nous nous bornerons partout à l'excellent , & au nécessaire.

Nous nous garderons bien de vouloir trouver tout dans un potager. Mais par le sage retranchement du médiocre & du superflu , nous parviendrons à faire en sorte qu'il répande ses présens sur toute l'année , sans laisser aucun vuide. De-là nous pourrons passer dans nos terres labourables , puis visiter nos vignobles , & examiner les productions de ces deux fonds si importans, sans perdre de vûe l'industrie avec laquelle l'homme fait les mettre en œuvre , puisque la façon nous en intéresse autant que la chose même.

La vûe de nos bois nous rappelle ensuite à l'esprit une foule de nouveaux avantages. Nous trouvons d'autres richesses dans nos prairies ; d'autres au bord des rivières ; & jusques sur le sommèt aride des montagnes. La nature donne plus dans un endroit, moins dans un autre : mais elle donne

par-tout. Nous la trouverons libérale jusques dans les landes.

De la recherche de tant de plantes bienfaisantes dont la terre est couverte, nous passerons à la considération des fontaines & des rivières dont elle est arrosée. Nous suivrons avec quelque soin le mouvement de ces eaux qui ont reçu ordre de balayer nos demeures, de fertiliser nos plaines, de désaltérer les animaux, de donner l'accroissement aux plantes, de fournir à nos tables des poissons d'un suc excellent, & de lier les différentes régions du monde par la facilité des transports réciproques. Nous tâcherons ensuite de découvrir l'origine de leur cours. En perçant dans les entrailles des montagnes & des plaines, nous pourrons entrevoir la structure merveilleuse des réservoirs qui contiennent les eaux. Nous observerons la destination des monta-

gnes qui les rassemblent, l'artifice des canaux qui les distribuent, la nature, l'usage, & les productions du vaste bassin où elles se vont rendre. Nous risquerons un essai sur l'opération de l'air qui recommence sans cesse à les pomper, & sur la force mouvante qui les élève assez pour en pouvoir arroser les montagnes mêmes, & les disperse suffisamment, pour entretenir par une distillation toujours nouvelle, tant le cours des fleuves, que la verdure de la terre.

Après avoir parcouru ce qui nous a été donné de meilleur dans les dehors de notre globe, nous en irons visiter l'intérieur. Là, comme dans un vaste magasin, nous trouverons qu'il a été mis en réserve pour tous nos besoins, différens sucres huileux, des sels féconds en mille effets, & des terres dont les secours se multiplient comme les propriétés.

Nous descendrons enfin dans les carrières & dans les mines, où nous continuerons , comme dans ce qui précède , à remarquer le rapport que Dieu a mis entre son présent & notre besoin. Nous examinerons d'abord les pierres , & les métaux tels que la nature nous les donne , & ensuite les principaux usages que nous en savons faire.

Voilà nos richesses. La revûe en seroit bien frivole , si l'ostentation, ou la seule curiosité en étoit le motif. Elle doit être annoblie par une toute autre fin. Toutes ces richesses ne nous ont pas été données sans dessein : & la moindre chose que nous puissions faire en les recevant , est de connoître l'intention de notre bienfaiteur.

Quoique la parole soit le principal moyen dont les hommes se servent pour s'expliquer entr'eux , ils s'entendent par bien d'autres signes. Mais il n'y a point de lan-

que de les bien convaincre de la tendre complaisance de Dieu pour l'homme ; de leur faire voir une foule de libéralités toujours nouvelles & toujours gratuites dans des choses qu'ils se croyoient dûes , ou qu'ils prenoient avec indifférence pour des effets nécessaires ; enfin de les avoir émûs par les premiers motifs d'un juste retour. Le cœur leur apprendra le reste : il est le plus grand de tous les maîtres.

Après le désir d'accoutûmer la jeunesse à reconnoître la voix & la volonté de Dieu dans tout ce qui tombe tous lès jours sous nos yeux , nous n'avons rien eu plus à cœur que de lui procurer la connoissance même des choses de la vie les plus communes & les plus ordinaires. C'est un bonheur de trouver des maîtres qui puissent nous apprendre des choses sublimes , difficiles , rares. Mais

on se plaint tous les jours de n'être pas au fait de celles qui sont le plus d'usage , & les savans sont peut-être ceux qui ont le plus de sujet de se faire ce reproche.

On tient avec raison les jeunes-gens à l'écart pour ne les point distraire dans leur travail par une trop grande variété d'objets. Au sortir de leurs études ils se livrent entièrement , ou à quelque science qui est de leur choix , ou aux devoirs de l'état qu'ils embrassent, & trop souvent à leurs plaisirs. La vie se passe ainsi sans connoître la plûpart des choses qui en sont le soutien. D'ailleurs ces choses sont dispersées , & il arrive rarement qu'on les aille chercher où elles se trouvent , ou qu'on les remarque quand elles se présentent. Tel qui connoît les ormes de ses avenues , ou qui a souvent vû l'érable & le chêne dans ses bois , ne connoitra ni le pin , ni le châtaigner.

Celui qui a souvent remarqué le trefle dans ses prairies , ne connoît peut-être ni le sainfoin , ni la luzerne. L'un a vû les dehors d'un vaisseau : mais il n'en connoît pas l'arrangement intérieur. Celui qui a vû les vaisseaux du Havre , ou de Dieppe , ne fait pas quelle est la forme des galères de la Méditerranée. Il peut donc y avoir un avantage considérable pour bien des lecteurs de trouver la plûpart des choses usuelles , & dont on parle tous les jours , rapprochées dans un ouvrage portatif , & rendues sensibles par le secours de la peinture.

C'est dans cette vûe que nous avons fait graver sur des desseins , la plûpart d'après nature , les fleurs les plus belles que les curieux cultivent par préférence ; les divers arrangemens que nous donnons à nos parterres , à nos bosquets , & à nos terrains les plus irrégu-

liers ; ensuite les divers feuillages des arbres toujours verts , & autres dont nous composons nos palissades & nos allées ; les feuillages des bois de charpente , de charonage , de menuiserie & de chauffage que nous abbatons dans nos forêts ; les pressoirs qui servent à exprimer le jus des raisins , des pommes , & des olives ; enfin les herbes les plus souhaitées dans nos prairies. A la suite de ces objets qu'on connoît si peu , quoiqu'on les trouve par-tout , viennent ceux qui ont rapport aux rivières , à la mer , & à l'intérieur de la terre. On trouvera d'abord la disposition des couches de différentes matières qui s'étendent les unes sur les autres dans le cœur des montagnes , & sous les plaines ; le cours que cette disposition fait prendre aux eaux qui coulent sous terre , ou dans les dehors ; ensuite les poissons qui ne vivent

que dans l'eau douce ; ceux qui passent de la mer dans les rivières, & les principales pêches. Après avoir rassemblé ce que la mer a de plus curieux , comme sont les poissons d'une figure éloignée de l'ordinaire , ses plus belles espèces de coquillages , ce qu'il y a de plus remarquable dans ce qu'on nomme plantes marines , & la pêche du corail : nous aurions cru , en parlant des avantages de la navigation , avoir omis un point fort peu connu , quoiqu'on en parle sans cesse , si nous n'avions fait graver les dehors & les dedans d'un grand bâtiment de mer , d'une galère , & des plus petits vaisseaux , avec la manière de les lancer à l'eau.

Les pierreries, les pierres , & les métaux ne pouvant tirer presque aucun secours de la gravure , comme on s'en peut convaincre en jettant les yeux sur les magnifi-

ques & inutiles planches du troisième tome de l'histoire du Danube par M. le Comte de Marfilli, de toutes les singularités qu'on trouve sous terre, nous avons cru ne devoir faire graver que les diverses pétrifications, & les pierres figurées, parce que représentant des animaux ou des plantes, elles deviennent reconnoissables, & que d'ailleurs elles donnent lieu à diverses questions curieuses. On trouvera l'explication des planches à la fin de chaque volume.

Pour rendre l'accès de toutes ces choses aisé & agréable, nous avons eu recours, autant qu'il a été possible, à des figures de grandeur naturelle, toujours plus propres à fixer le souvenir de l'objet que toutes les descriptions qu'on en pourroit faire. Qu'on parle à un jeune lecteur de feuilles grêles, charnues, oblongues, sinueuses, laciniées : tous ces mots savans le

xxiv P L A N , &c.

Directeur du Potager de Versailles , & à M. Bernard de Jussieu ,
Démonstrateur au Jardin Royal.
J'ai trouvé dans la politesse &
dans les lumières de ces Messieurs
toute l'attention & les secours
dont j'avois besoin. Ils ont bien
voulu revoir tous les Entretiens
qui roulent sur les plantes , & me
mettre en état d'accuser juste.
Cette remarque étoit double-
ment nécessaire. Mes Lecteurs y
trouvent leur intérêt , & j'y ac-
quitte avec plaisir ma sincère re-
connoissance.

A P P R O B A T I O N.

J'AI lû par ordre de Monseigneur le
Garde des Sceaux *la Seconde Partie du
Spectacle de la Nature* , & je juge qu'elle
ne sera pas moins agréable au Public que
la premiere. A Paris ce 15 Décembre
1734.

JOSEPH-PRIVAT DE MOLIERES.

LE

LE SPECTACLE DE LA NATURE.

SECONDE PARTIE.

Contenant les dehors & l'intérieur
de la Terre.




LES FLEURS.

PREMIER ENTRETEN.

LA COMTESSE.

LE PRIEUR.

LE CHEVALIER.

Le Chev.  E n'ai pas perdu en
change, en remettant
au mois de May le
voyage que je devois
faire ici en Septembre : j'y trouve tout
embelli.

Tome II.

A

L'ES *La Comt.* Graces au printems & au
FLEURS. retour des fleurs.

Le Chev. Celles qui bordent le parterre forment un coup d'œil ravissant : mais je ne les ai encore vûes que de dessus le balcon.

La Comt. Nous pouvons descendre & les voir de près. M. le Prieur , dites-moi , je vous prie , d'où vient qu'à l'ouverture d'un jardin fleuri chacun ressent une joie subite , & pourquoi sans avoir aucune pensée distincte , on goûte dans ce moment une satisfaction que l'on n'éprouve pas ailleurs. Je n'en dois , ce me semble , chercher la cause que dans les riches couleurs qui viennent frapper nos yeux. Ce n'est pas sans dessein que les fleurs ont été si magnifiquement parées.

Le Pr. Qu'en pensez-vous , M. le Chevalier ?

Le Chev. Jamais, je vous l'avoue, il ne m'étoit venu en pensée de chercher du dessein dans les fleurs : mais à en juger par le plaisir qu'elles me font, elles sont faites pour nous réjouir.

La Comt. Cette pensée est flatteuse : mais ne seroit-elle que flatteuse ? & faut-il la prendre pour une illusion de l'amour propre ?

Le Pr. Je suis bien éloigné de le croire.

Tout est lié dans la nature ; & quoique LES
chaque chose y ait sa fin particulière, ou sa FLEURS.
correspondance avec quelqu'autre , nous
les voyons toutes se rapporter à l'homme
en dernier lieu. Elles se réunissent en lui
comme dans leur centre ; il est la fin de
tout, puisqu'il est ici le seul qui fasse usage
de tout. C'est pour lui que le soleil se leve :
c'est pour lui que les étoiles brillent : & si
les corps les plus éloignés de lui le servent
si irrégulièrement , à plus forte raison ce
qui a été placé auprès de lui est-il destiné
pour son usage.

La Com. Les fleurs en particulier sont
visiblement faites pour lui plaire : elles
n'ont même de l'agrément que pour lui.
Ses yeux sont les seuls qui en jouissent.
Les animaux ne paroissent goûter aucun
plaisir à la vûe des fleurs : ils ne s'y arrê-
tent jamais : ils les confondent avec l'herbe
commune : ils foulent aux piés les plus
belles, & n'ont pour cet ornement de la
terre que la plus parfaite indifférence.
L'homme au contraire , parmi cette foule
d'objets & de richesses qui l'environnent ,
démêle & recherche les fleurs avec une
complaisance singulière.

Le Pr. Aussi y a-t-il entr'elles & nos
yeux une agréable simpatie , un attrait
puissant qui nous invite à nous en appro-

4. LE SPECTACLE

LES FLEURS. cher. Si nous en cueillons quelques-unes, nous leur reconnoîtrons de nouvelles perfections à mesure que nous les considérerons de près. La plupart d'entr'elles ne se bornent pas à contenter notre vûe par la beauté de leur arrangement & de leurs couleurs : elles s'emparent doucement de notre odorat par un parfum exquis : & après qu'elles ont rassasié nos sens d'une satisfaction innocente, l'esprit y découvre encore des merveilles qui ravissent.

Première fin
des fleurs.

Si je veux suivre cette fleur dans sa naissance, dans ses progrès, & dans ses suites, je trouve qu'elle a coutume de paroître dans l'endroit de la plante où la graine se montrera, & que par-tout où la fleur manque, il n'y a point de graines à espérer. Les arbres des forêts, les arbres fruitiers, les légumes, & les herbes des champs se couvrent tous les ans de fleurs plus ou moins éclatantes, pour étaler ensuite un fruit ou une graine, qui communément ne manque à se former que quand la fleur elle-même n'a pû s'épanouir ou être suffisamment conservée. Je cherche le rapport qu'il y a de la fleur à la graine : & en examinant de près la structure de chaque fleur, j'y trouve toujours un ou plusieurs étuis destinés à loger ces graines. J'y aperçois des étamines ou de petites colon-

nes, qui soutiennent, aux environs de **LIS**
cet étui, plusieurs paquets de poussières **FLEURS**
qui y tombent de toute part. Le tout est
environné d'un calice ou d'un manteau
qui s'ouvre & se ferme avec une sorte de
précaution, selon la disposition de l'air.
Tous ces rapports me parlent & m'instrui-
sent. Je ne puis douter enfin que ces pié-
ces disposées avec tant d'artifice & de ré-
gularité, & qui se séchent autour de l'étui
quand la graine y est formée, ne contri-
buent à la génération de cette graine. Je
découvre ainsi la première destination des
fleurs. Dieu en accordant à l'homme la
verdure de la terre, a perpétué son pré-
sent pour tous les siècles par la commission
qu'il a donnée aux fleurs de renouveler
chaque plante d'année en année, en y
rendant la graine féconde.

Le Chev. Voilà une fonction bien no-
ble : mais si elles sont faites pour rendre la
graine féconde, pourra-t-on dire encore
qu'elles sont faites pour notre plaisir ?

Le Pr. Cette importante & première
destination de procurer l'immortalité aux
plantes n'en empêche pas une seconde qui
est de récréer la vûe de l'homme. Dieu a
voulu en créant les fleurs joindre les dé-
lices à l'utilité. S'il ne les avoit destinées
toutes qu'à fournir à chaque plante un

Seconde fin
des fleurs.

LES germe reproductif, il ne les auroit pas
FLEURS. relevées la plupart par des formes si gracieuses & par des couleurs si touchantes. Il en eût été comme des racines qui étant destinées à servir la plante dans l'obscurité, n'ont été pourvûes d'aucune parure : au lieu que la main qui a formé les fleurs semble avoir pris plaisir à les découper & à les peindre la plupart de la manière la plus propre à réjouir la vûe de l'homme, & à décorer son séjour.

Tome I. Entretien XIV.

La Comt. Nous pouvons aujourd'hui nous occuper moins de cette admirable structure des fleurs qui produit des effets si utiles : nous nous en sommes suffisamment entretenus autrefois. Arrêtons-nous plus particulièrement au plaisir qu'elles sont chargées de nous procurer.

Il y a d'abord un très-grand nombre de fleurs qui ne paroissent avoir d'autre emploi sur la terre que de présenter à l'homme un bouquet ; & tandis que les autres lui préparent un fruit, dont il fera usage après la fleur, celles-là ne lui sont rien moins qu'indifférentes, quoiqu'il ne leur connoisse d'autre mérite que celui de plaire : mais elles se présentent à lui les unes & les autres avec un si grand air de bienveillance & de propreté, qu'il est aisé de voir qu'elles viennent toutes lui faire leur cour.

Le Pr. A peine pourroit-on croire jusqu'où a été portée l'attention de réjouir l'homme par la beauté & par la multitude des fleurs. La multitude en tient du prodige : on croiroit qu'elles ont reçu ordre de naître sous ses pas : nulle partie dans la nature qui ne lui en offre tour-à-tour : elles naissent au haut des arbres & sur l'herbe qui rampe : elles embellissent les vallées & les montagnes : les prairies en sont émaillées : il les cueille au bord des bois & jusques dans les déserts : la terre est un jardin qui en est tout couvert : & afin que l'homme ne soit point privé de cette vûe délicieuse lorsqu'il se renferme dans les bornes étroites de sa demeure, elles semblent vouloir la lui rendre plus aimable, en se réunissant dans son parterre, & en s'y plaissant plus qu'ailleurs.

LES
FLEURS.Multitude
des fleurs.

La Comt. Ne diroit-on pas que les plus belles au moins, séparées du vulgaire des fleurs pour former une ambassade brillante, viennent rendre hommage à leur seigneur, & saluer par députés le Roi de la nature ?

Le Pr. Il est exactement vrai que la beauté des fleurs ne tend qu'à inspirer la joie, & que les plus belles, après bien des épreuves, ne se sont trouvées propres qu'à repaître nos yeux. Aussi la vûe en est-elle

Beauté des
fleurs.

LES si touchante & le pouvoir si sûr, que la
FLEURS. plupart des arts, qui veulent plaire, ne
 croient jamais mieux réussir qu'en em-
 pruntant leurs secours. La sculpture les
 imite dans ses ornemens les plus légers.
 L'architecture embellit souvent de feuil-
 lages & de festons les colonnes & les faces
 trop nûes de ses édifices. Les plus riches
 broderies ne sont guères que des feuilla-
 ges & des fleurs. Les plus magnifiques
 étoffes en sont toutes parsemées : & on
 les trouve belles à proportion qu'elles ap-
 prochent de la vivacité des fleurs natu-
 relles.

Celles-ci ont été de tout tems le sym-
 bole ou la marque de la joie : elles étoient
 autrefois la parure inséparable des festins,
 & elles se montrent encore avec applau-
 dissement sur la fin de nos repas, lorsqu'el-
 les viennent avec le fruit ranimer la fête
 qui commence à languir. Elles sont telle-
 ment faites pour les réjouissances, qu'on
 les trouve incompatibles avec le deuil. La
 bienséance, instruite par la nature, les
 écarte de tous les lieux où régné la dou-
 leur & les larmes.

La Comt. Au contraire les fêtes de la
 campagne ne se passent point sans guirlan-
 des. Les fêtes des personnes polies com-
 mencent par une fleur. Si l'hyver la refuse,

L'art fait la contrefaire. Une jeune épouse, LES
magnifiquement parée au jour de ses nô- FLEURS.
ces, croiroit qu'il manque une partie né-
cessaire à sa parure, si elle n'y ajoûtoit un
bouquet. Une Reine même dans les plus
grandes solemnités, quoique chargée des
pierreries de la couronne, ne dédaigne pas
cet ornement champêtre. La grandeur &
la majesté ne lui suffisent point : elle aime à
y joindre par le moyen des fleurs un air de
douceur & de gayeté.

Le Pr. La Religion elle-même, quoi-
que si recueillie, si simple, si ennemie d'un
appareil théâtral, qui seroit plus propre
à dissiper le cœur qu'à l'occuper des saints
mystères ou de ses propres besoins, ne
laisse pas dans certains jours de fête de
permettre l'usage des rameaux, des bou-
quets, & des chapeaux de fleurs.

Le Chev. Il n'y a personne qui ne soit
touché de la beauté des fleurs : c'est bien
dommage que nous les perdions si vite.

La Comt. Il est vrai que l'on pourroit
dire de chaque fleur en particulier ce qu'on
a dit d'une autre beauté.

... .. *Les plus belles choses*

Ont le pire destin :

Elle a vécu ce que vivent les roses,

L'espace d'un matin.

REV.

Mallin

LES FLEURS. Mais la plûpart des fleurs étant chargées de parer la demeure de l'homme , au moins pour un tems , elles se gardent bien de s'y montrer toutes de compagnie , ni dans les mêmes mois. Elles sont de service auprès de lui tour-à-tour : elles conviennent entr'elles pour embellir les différentes saisons, & se succèdent sans laisser aucun vuide. Rarement se plaint-on de leur absence quand elles sont de quartier.

Succession
des fleurs.

Variété des
fleurs dans
chaque sai-
son.

Le Pr. Les fleurs par cette succession nous donnent une magnifique fête composée de décorations qui se suivent dans un ordre réglé. Les hépatiques, les primevères, les perce-neiges, les violettes, les jacinthes, les oreilles d'ours, les crocus printaniers, les narcisses, les anémones, nous donnent, pour ainsi dire, le premier acte.

Celles-là disparaissent la plûpart pour faire place aux couronnes impériales, aux fritillaires, aux narcisses à bouquet, au muguet, aux lilas, aux iris, aux tulippes, aux jonquilles, aux renoncules, & à toutes les fleurs qui couronnent à présent ce parterre. Dans le lointain les arbres fruitiers mélangent les couleurs les plus tendres avec la verdure naissante, & relèvent de toute part la garniture du parterre.

Vous voyez en même tems monter le feuillage des rosiers, des lys, des cycas-

mens, des juliennes, des giroflées, des boutons d'or, des taspis, des pavots, & des œillèts. Leurs tiges & leurs boutons se fortifient par des accroissemens insensibles. C'est-là que se font les préparatifs des paires de l'été.

L'automne ensuite étalera les pyramidales, les balsamines, les tubéreuses doubles, les Reine-marguerites, les amarantes, les œillèts d'Inde, les colchiques, les tricolors, & cent autres espèces. La fête continue sans interruption : celui qui y préside offre toujours du nouveau, & il prévient par d'agréables changemens les dégoûts inséparables de l'uniformité.

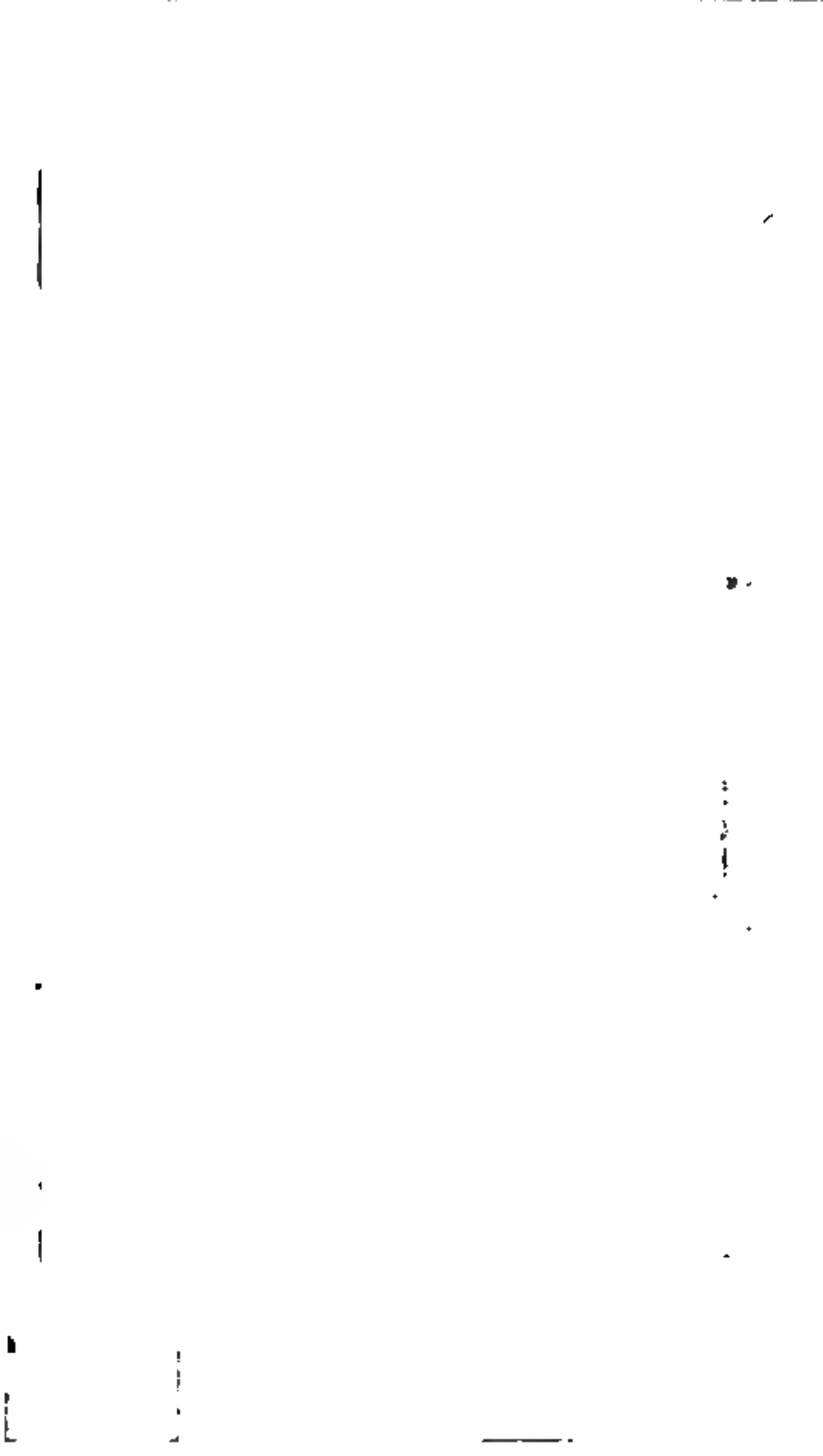
L'hyver ramenant les frimats & les brouillards, baisse enfin son noir rideau sur la nature; & nous en dérobe le spectacle : mais en nous faisant souhaiter le retour de la verdure & des fleurs, il procure quelque repos à la terre épuisée par tant de productions.

La Cont. Nous sommes si sensibles à la beauté des fleurs, que nous avons appris à nous les donner malgré l'hyver. Nous sauvons les débris de l'automne, & nous parvenons souvent à faire éclore des fleurs printanières sans attendre le retour des zéphirs toujours trop lents à revenir. Les tubéreuses, les immortelles, les géranions,

LES & d'autres fleurs bien gouvernées peuvent
FLEURS. ne paroître que fort tard. On les fait durer
 avec le sédon, jusqu'à ce que le laurier-rose
 & le tlaspi vivace fleurissent dans nos parterremens à l'abri de la bise. (a) Les anémones & les violettes aidées en terre de la moindre chaleur; les jacinthes, les narcisses & les tulippes mises à un air chaud & dans un peu d'eau qu'on renouvelle tous les jours, couronnent nos cheminées dans les mois les plus tristes. Nous rapprochons ainsi l'automne & le printemps : ils semblent se donner la main.

Le Pr. Ce n'est pas seulement d'une saison à l'autre que les fleurs se diversifient : celles mêmes qui paroissent ensemble dans chaque saison ont une variété de formes qui démontrent & l'invention inépuisable de l'Ouvrier, & l'intention qu'il a eue de multiplier les embellissemens de notre demeure. Il est impossible de nombrer les différens plans sur lesquels toutes les espèces de fleurs ont été faites, sans qu'aucun de ces plans soit la répétition ou la copie d'un autre. Tout est original & particulier à chaque espèce : elles diffèrent entr'elles par

[a] J'ai deux taspis qui vivent depuis plus de treize ans. Ils forment deux beaux buissons & n'ont jamais manqué d'être tout couverts de fleurs en Novembre, Décembre, & Janvier. Ils se multiplient de bonne





la découpe des pétales (a), par la légèreté des dentelles ou des franges qui les bordent, par la disposition des étamines qui accompagnent le cœur, par la structure du calice qui réunit toutes ces pièces, par la taille des tiges qui les soutiennent, par la forme de la fanne, c'est-à-dire, du feuillage verd qui les environne, sur-tout enfin par les couleurs, & par les airs qui leur sont propres. Arrêtons-nous un moment à l'impression que fait sur nous l'assemblage de tant de riches couleurs.

LES FLEURS.

Je ne fais à quoi les fleurs gagnent le plus, ou à être vûes ensemble, ou à être considérées séparément. Ensemble, elles forment un assortiment où tout est d'accord. Rien n'y paroît rude, mal placé, ou tranchant (b). Il résulte du concours de toutes ces couleurs une sorte d'harmonie fort variée, dont l'œil est parfaitement satisfait. Prises séparément, il n'y en a aucune qui ne se fasse valoir par un agrément qui lui est propre, & qui n'ait, pour ainsi dire, son mérite personnel. Cueillons à l'aventure la première qui nous tombera sous la main. C'est une des der-

Les couleurs

(a) Les feuilles qui composent les fleurs.

(b) On appelle couleurs tranchantes celles qui sont toutes fait opposées, & dont l'union est dure : tel est l'assemblage du noir & du blanc, du rouge & du jaune.

LES nières anémones panachées. Elle m'offre
FLEURS. seule ce que j'ai admiré dans le parterre
 entier. J'y apperçois des couleurs toutes
 différentes, & des nuances de ces mêmes
 couleurs qui s'affoiblissent par degrés, se
 fondent sans rudesse les unes dans les autres,
 & vont se noyer imperceptiblement dans
 les teintes voisines. La tulippe au contraire
 coupe sa couleur par un panache (a) nette-
 ment distingué : & l'opposition marquée
 qu'elle met entre l'un & l'autre, relève
 encore le brillant & la vivacité de tous les
 deux.

La forme des
 fleurs.

Si la Sagesse divine s'est jouée dans la
 distribution des couleurs dont les fleurs
 sont parées, quel nouvel agrément n'a-
 r-elle pas mis dans l'air & la figure qu'elle
 a donnés à chacune d'elles ? Voyez d'un
 coup d'œil toutes les fleurs qui remplissent
 les pièces de ce parterre. Les unes s'élèvent
 avec un port plein de dignité & de gran-
 deur. D'autres sans faste & sans étalage at-
 tirent les yeux par la régularité de leurs
 traits. Quelle noblesse se fait sentir dans le
 maintien de ces tulippes ! Les fleurs d'au-
 tonne l'emportent encore à cet égard sur
 les printanières. Quelle élégance & quelle
 symétrie dans les pyramides sur lesquelles
 paroîtront bientôt les lys ! Au pied de ces

(a) Grandes rayes qui traversent les feuilles de la tulippe.

fleurs majestueuses, j'apperçois une Pensée. **LES**
 Celle-ci ne s'annonce point : on croiroit **FLEURS.**
 qu'elle a peur de paroître. De loin elle pro- Eloge de la
 met peu : de près elle nous réjouit par une pensée.
 douce odeur & par des graces singulières.

La Comt. Vous me faites plaisir de l'avoir démêlée dans son obscurité. C'est ma fleur favorite : non-seulement parce qu'elle est de routes les saisons, & toujours prête à remplacer les autres fleurs qui nous manquent ; mais parce que rien n'égale la finesse de son étoffe, ni le vermeil de sa pourpre. Le plus beau velours rapproché de celui-ci, n'est plus qu'un tissu grossier : c'est un sac ou un cilice.

Le Chev. Il est vrai que nos étoffes ne sont, ni aussi douces, ni aussi brillantes que les fleurs : mais elles ont un avantage que les fleurs n'ont point. Elles changent : on en invente de nouvelles. Au lieu que les fleurs sont toujours les mêmes. Il y a tant de plaisir à changer !

La Comt. C'est un plaisir que nous avons grand soin de nous donner dans tout ce que nous faisons. Habits, meubles, musique, langage, façon de bâtir, toutes nos inventions sont dans un mouvement perpétuel : on ne s'y fixe à rien : une mode en chasse une autre, & nos plus beaux ouvrages ne sont sûrs de plaire, ni dans

Uniformité
des fleurs.

LES cent ans, ni à cent lieues d'ici. Nous tour-
FLEURS. nons & retournons les mêmes choses en-
cent façons. Enfin après bien des réfor-
mes, nous nous trouvons aussi incer-
tains, & aussi peu avancés que le pre-
mier jour. Il en est bien autrement de
l'habillement des fleurs : l'étoffe, la cou-
leur, la taille, tout en est toujours le même,
à quelques mouchetures près qui peuvent
varier dans un petit nombre, & cependant
tout en plaît toujours. On n'est tenté, ni
d'y ajouter, ni d'y retrancher : ce seroit
tout perdre, & le modèle en est si beau,
qu'on ne s'avise pas même d'y rien sou-
haiter de plus. Les roses n'ont point chan-
gé depuis le commencement du monde,
& depuis le commencement du monde
les roses ont toujours plu.

Le Pr. Voilà donc des beautés, qui, sans
apprêts, sans recherches, & avec une ex-
trême simplicité, ont atteint à la perfe-
ction, & sont fixées au vrai.

La Comt. D'où peut naître la juste dif-
férence de la beauté si constante des pro-
ductions naturelles, d'avec la beauté si
changeante, & si passagère des produ-
ctions humaines?

Source du
beau.

Le Pr. Il ne faut pas être surpris si les
hommes sont bornés, stériles, & peu ar-
rêtés dans leurs inventions : ils ne vont

qu'à tâtons dans la découverte du beau. **LES**
Cette matière qu'ils taillent en mille & **FLEURS.**
mille façons pour se faire des maisons,
des meubles, & des habits, n'est pas leur
ouvrage. Ils n'en connoissent pas même
le fond : elle les contredit souvent : elle
se détruit, ou plutôt se dérange dans leurs
mains. Ils cherchent à la remettre en œu-
vre d'une façon qui leur promette plus
de succès : mais la forme qu'ils lui rendent
fait naître de nouveaux inconvéniens, &
de nouveaux dégoûts.

On voit tout le contraire dans les ou-
vrages de Dieu. Tout ce qu'il a fait a
une beauté déterminée & persévérante.
Sa volonté fait la règle du beau. Ce qu'il
a fait une fois ne change plus, & plaît
toujours. On sent qu'il est le maître de la
nature, & qu'il la tourne à son gré. Cette
matière souple & prompte à exécuter ses
ordres, prend toutes les formes qu'il sou-
haite, & produit à coup sûr les effets qu'il
a voulu. Il y imprime, selon son bon plaisir,
les caractères les plus marqués, & les plus
opposés. Il met sur la face du lion, du
tigre, & du léopard, un assemblage de
traits fiers, des linéamens terribles qui
portent l'épouvante dans les âmes les plus
fermes. Mais quand cette main savante
tire de la même matière les fleurs qu'il de-

LES FLEURS. stine à réjouir notre vûe, il les taille d'une autre façon. Il leur donne une forme élégante & légère : il y répand la douceur & les attraits : il y peint des caractères aimables, dont la seule vûe inspire la joie : & au lieu qu'il relégue bien loin de l'homme les figures effrayantes, en les chassant dans les bois & dans les déserts, il verse au contraire à pleines mains la verdure & les fleurs dans nos campagnes, dans nos prairies, dans nos jardins, & tout autour de nous. L'homme se voit ainsi environné d'objets, qui ne se montrent à lui, que pour le consoler dans son travail, en lui offrant par-tout des plaisirs qui l'amuse sans le corrompre.

Odeur des
fleurs.

La Comt. Les fleurs sont indubitablement destinées à parer la terre par leurs brillantes couleurs : & la plûpart même, pour rendre la fête plus belle, répandent de toute-part une odeur dont l'air se trouve parfumé. Il semble de plus qu'elles prennent à tâche de conserver particulièrement cette odeur pour le soir & pour le matin, où la promenade est plus agréable : au lieu qu'elles ont assez peu d'odeur durant la chaleur du jour, lorsque nous les visitons le moins. Les fleurs ont-elles de l'intelligence pour nous servir si obligeamment ?

Le Pr. Il se fait de la sève des fleurs

une transpiration perpétuelle , qui augmente à proportion que le soleil est ardent. Ces esprits qui sont essencés ou aromatiques dans bien des fleurs , se dispersent aisément dans un air raréfié par les chaleurs , & alors ils affectent foiblement l'odorat : au lieu qu'ils ne percent qu'avec peine l'air qui est resserré par le retour de la nuit. L'action du soleil qui les détache est trop foible le soir & le matin pour les écarter à une grande distance ; & par leur réunion ces esprits font sur nous une impression plus forte.

De l'écoulement de ces petites parties hors de la fleur , il se forme autour d'elle un tourbillon qui se disperse , ou se resserre , tantôt plus , tantôt moins , selon l'action du soleil & de l'air.

La Comt. Il faut que les esprits qui composent ce que vous appelez le tourbillon d'odeur , soient bien fins & bien légers , puisque la seule lumière du jour suffit pour les dissiper dans certaines fleurs. J'en cultive une qu'on nomme le géranion triste , qui n'a point d'odeur durant le jour , & qui en a une exquisite durant la nuit.

Le Pr. Tout démontre dans les fleurs une dissipation d'esprits qui s'augmente à proportion que le Soleil agit sur elles. Mais , Monsieur le Chevalier , ne nous en

LES
FLEURS.

Tourbillons
autour des
fleurs.

Le *geranium*
triste.

**LES
FLEURS.**

tenons pas là. Dans l'étude des choses naturelles, la bonne philosophie ne se borne pas à y voir le mécanisme : elle remarque encore le bienfait. On apperçoit aisément la liaison qui se trouve entre le soleil, l'air, & les fleurs. Mais y peut-on méconnoître une bonté attentive à faire tourner ces correspondances à l'avantage de l'homme ? C'est en tout qu'il a été traité en Roi. Non-seulement on a parsemé son chemin de fleurs, pour contenter ses yeux : mais on a pris soin d'embaumer, & en quelque sorte de purifier l'air qu'il respire, en répandant les plus doux parfums sur son passage : on croiroit même que les fleurs s'acquittent de ce devoir avec intelligence, en réservant leurs exhalaisons les plus gracieuses & les plus sensibles pour les momens du soir où elles voyent l'homme venir au milieu d'elles se délasser de son travail.

**Autres qualités
des fleurs.**

La Comt. Elles ne bornent pas leurs services à faire le plaisir de la vûe & de l'odorat : les autres sens en peuvent encore tirer avantage. Elles nous donnent des pâtes qui enrichissent nos desserts, des poudres qui parfument nos armoires, des syrops, & même des remèdes qui nous soulagent dans nos maladies. Les violettes, les jonquilles, les fleurs de pêchers,

les roses , les jasmins , les œillèrs , & sur- LES
 tout les fleurs d'orange , nous fournissent FLEURS.
 des conferves , des confitures , des essen-
 ces , des eaux distillées , qui nous font
 jouir des odeurs & des autres bonnes
 qualités des fleurs , long-tems après qu'el-
 les sont passées.

Le Chev. J'ai toujours aimé les fleurs :
 mais j'en avois une idée trop basse. Je les
 regardois comme de petites productions
 du hazard , venues çà & là par caprice ,
 & à l'avanture. A présent que je les vois
 paroître à dessein de me faire plaisir , je
 les regarde avec admiration , & avec re-
 connoissance.

La Comt. Rien n'est plus juste. A quoi
 servent les lumières , quand elles ne sont
 pas accompagnées de sentimens ?

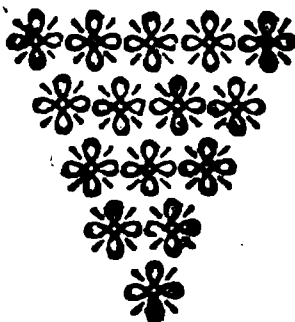
Le Pr. Mon cher Chevalier , les fleurs
 qui nous servent si bien , en immortalis-
 sant les plantes , & en embellissant la na-
 ture , ont encore une fonction plus utile
 & plus noble.

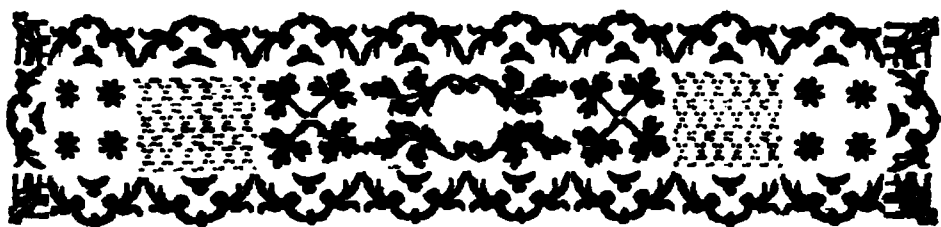
Le Chev. Que peuvent-elles faire de
 plus ?

Le Pr. Elles nous instruisent : elles nous
 conduisent sans effort à la connoissance
 du premier Etre , qui a daigné les tailler ,
 les peindre , & y mettre tant de beauté.
 Quelle beauté est-il lui-même pour être

LES FLEURS. ainsi la source d'une infinité d'autres, **aux-**
FLEURS. quelles il ne cesse de communiquer un
 éclat qui est encore le même que le jour
 où elles parurent pour la première fois
 sur la terre ? Et s'il veut bien habiller si
 magnifiquement des créatures si peu du-
 rables qui seront séchées, demain & fou-
 lées aux piés comme l'herbe des champs,
 que fera-t-il pour nous qui sommes l'objet
 de sa complaisance ? Quelles richesses ne
 nous prodiguera-t-il pas, quand il rem-
 plira les désirs qu'il a lui-même mis en
 nous, & lorsqu'il embellira les esprits ?

Ouvrage des
 six jours.





LE PARTERRE

O U

LA PLACE DES FLEURS.

SECONDE ENTRETIEN.

LE COMTE.

LE CHEVALIER.

Le Chev. S'I je voulois devenir fleuriste ,
Monsieur le Comte seroit-il
mon maître ?

Le Comte. Quel usage ferez-vous de la
culture des fleurs ? Vous partez dans un
an pour l'Italie : à quoi bon vous parler
de fleurs , lorsque vous songez à mois-
sonner des lauriers ?

Le Chev. Mais cette moisson ne dure
pas toujours : je juge par votre exemple ,
que l'ombre des lauriers & les fleurs peu-
vent fort bien s'accorder. On trouve tant
de momens de reste à la campagne : rien
n'est si propre à les remplir que la culture
d'une fleur.

LE PAR- *Le Comte.* Vous avez bien raison , mon
TERRÉ. cher Chevalier : je me ferai un vrai plaisir
 de vous en donner les premières connois-
 sances.

Utilité de la
 culture des
 fleurs.

La culture des fleurs est un exercice
 qu'on ne peut trop louer , quand il sert
 de délassement à un travail plus nécessaire.
 Il fournit à nos maisons un grand orne-
 ment , & nous procure un bien que nous
 pouvons sans perte partager avec d'au-
 tres. Le goût des fleurs & le plaisir de les
 faire voir étant deux choses presque in-
 séparables, on peut en regarder la culture
 comme un agréable lien de la société.
 Mais elle charme également la solitude ,
 & tient lieu de compagnie à ceux qui n'en
 ont point.

Le Chev. Voilà mon amusement bien
 annobli : mais je crains d'oublier ce que
 vous m'aurez appris : j'écrirai tout.

Le Comte. C'est bien fait. J'éviterai ce-
 pendant les menus détails , il suffira de
 vous mettre sur les voies : la pratique vous
 apprendra mieux le reste , où chacun se
 règle suivant sa propre expérience. Com-
 mençons par préparer la place des fleurs.
 Quelque brillantes qu'elles soient par
 elles-mêmes , on fait pour elles ce qu'on
 fait pour les diamans. Quand on les veut
 mettre en œuvre , on ne manque pas d'a-
 joûter

joûter à leur beauté naturelle l'avantage **LE PAR**
d'une belle situation : il faut les monter. **TERRE.**

Les fleurs ne paroissent nulle-part avec plus de succès que dans les compartimens & dans les plate-bandes d'un parterre régulier. Je ne vous expliquerai point ce que c'est qu'un parterre. La plate-bande est une longue bande de terre qu'on fait régner autour d'un parterre, & dans laquelle vous voyez tant de fleurs. Les compartimens sont les petites pièces ou enceintes de buis diversement figurées dont certains parterres sont composés. Les parterres.

Quand le terrain, qu'on destine aux fleurs, est fort petit, au lieu de faire régner, autour des pièces qui le partagent, une bordure de buis ou de gazon, qui occuperoit trop de place, & useroit inutilement la terre, on se contente d'une simple bordure de planches peintes en verd. La propreté en est toujours la même, & l'on se trouve déchargé pour vingt ans des soins & des frais de l'entretien. Enceintes de planches peintes.

Si l'on est maître d'un terrain spacieux, on en prend la partie la plus voisine du corps de logis, & l'on y trace un parterre en broderie ou en simple gazon. Ce parterre peut contenter l'œil, & présenter un beau point de vûe à l'appartement, avec des plate-bandes garnies de fleurs com-

LE PAR- munes , pourvû que le mélange en soit
TERRE. bien entendu. La régularité de la figure
 pourra suffire pour orner encore toute
 la place , lorsque le tems des fleurs sera
 passé.

Le Chev. J'ai vû quelques Gentilshommes vanter beaucoup leur parterre où ils avoient fait représenter en buis leurs armoiries avec les supports , &

Parterre en
broderie.

Le Comte. Il y a long-tems qu'on a renoncé dans les broderies des parterres aux figures trop composées , & aux desseins chargés : c'étoit autant de labyrinthes où l'on se perdoit. On a senti peu-à-peu qu'il n'y a point de vraie beauté où règne la confusion : & là , comme par-tout ailleurs , on a cru s'éloigner du gothique à proportion qu'on devenoit retenu dans l'usage des ornemens.

Espèce de
rambeau.

Le terrain destiné au parterre se partage , si l'on veut , en plusieurs quarrés longs , ou en différentes pièces triangulaires qui se correspondent régulièrement. Quelques traits de buis accompagnés pour l'ordinaire d'un cordon ou enroulement de gazon , y forment un fleuron , ou une palme , ou un rainseau * simple & dégagé , qui s'élance d'un bout du quarré à l'autre. Si la place est fort grande , on peut faire régner le massif de gazon tout autour de

LE PAR- de gazon séparé des deux bordures de buis
TERRE. par un double sentier sablé.

Le Chev. Cette longue ligne de gazon dans toute la plate-bande peut être tenue fort propre : mais cela est bien nû.

Le Comte. Aussi ne s'en tient-on pas là. Le long de ce massif, à des distances réglées, on élève un nombre de petites pyramides d'ifs, entre lesquelles sur des dez de pierre, ou sur de petits quarrés de verdure, on pose des caisses ou de grands vases pour y placer, dans des mannequins ou paniers d'ozier, quelques gros bouquets de juliennes, de giroflées, d'œillêts, de géranions, de jasmins d'Espagne, ou d'autres fleurs qu'on varie selon la saison.

Le Chev. Je suis pour le goût Anglois. Je trouve cet arrangement simple, & cependant magnifique.

Le Comte. Les beautés de ce caractère sont toujours les plus durables, parce qu'elles sont plus que toute autre selon la méthode & dans le goût de la nature. Ce parterre a un autre avantage : comme il n'a besoin que d'être fréquemment fauché puis écrasé sous le roule, pour briser le cœur de l'herbe, & pour la rendre fine, on s'en accommode mieux à la campagne où l'on n'a pas toujours un jardinier qui ait beaucoup de loisir à donner à la culture

LE PAR- de gazon séparé des deux bordures de buis
TERRE. par un double sentier sablé.

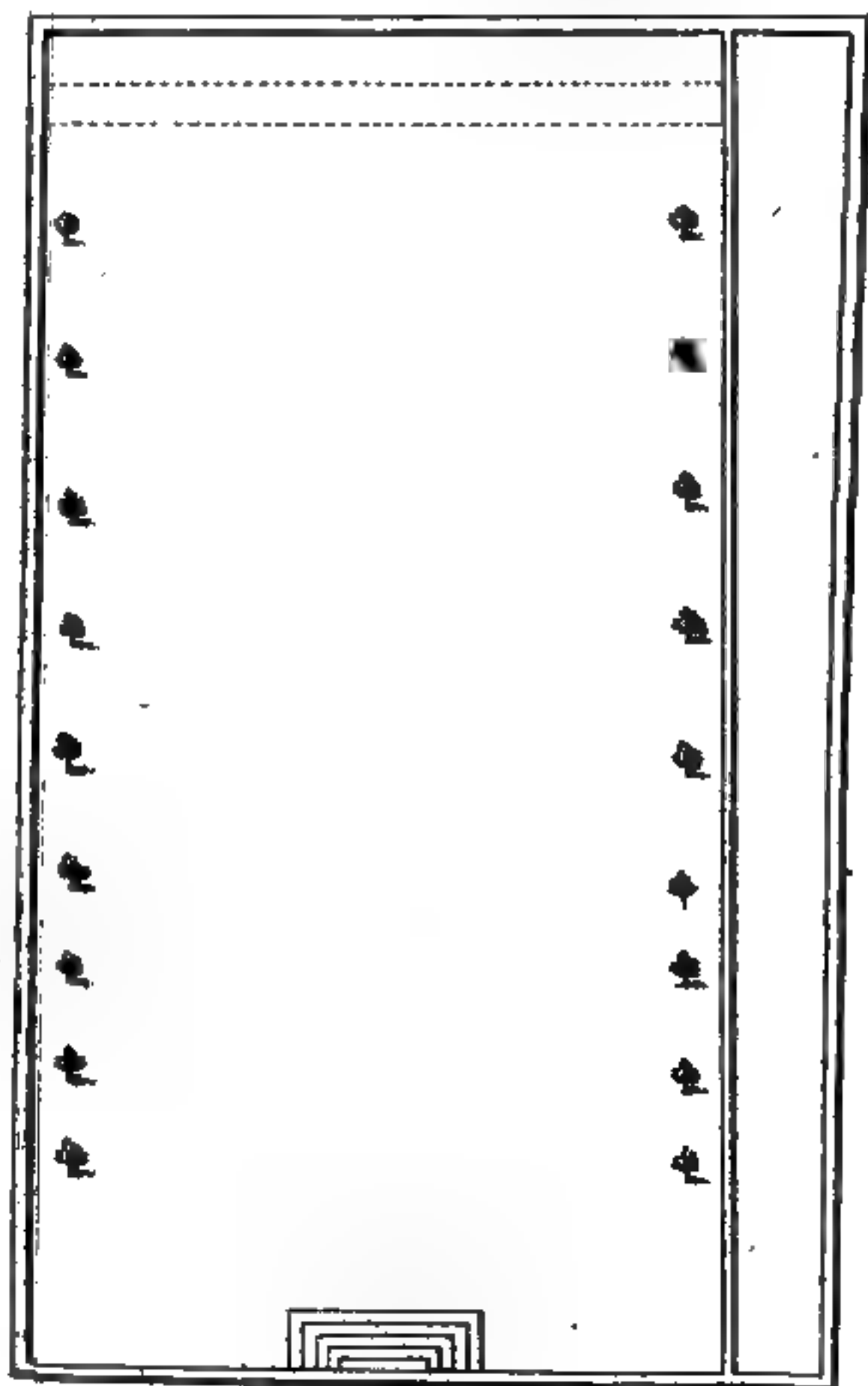
Le Chev. Cette longue ligne de gazon dans toute la plate-bande peut être tenue fort propre : mais cela est bien nû.

Le Comte. Aussi ne s'en tient-on pas là. Le long de ce massif, à des distances réglées, on élève un nombre de petites pyramides d'ifs, entre lesquelles sur des dez de pierre, ou sur de petits quarrés de verdure, on pose des caisses ou de grands vases pour y placer, dans des mannequins ou paniers d'ozier, quelques gros bouquets de juliennes, de giroflées, d'œillêts, de géranions, de jasmins d'Espagne, ou d'autres fleurs qu'on varie selon la saison.

Le Chev. Je suis pour le goût Anglois. Je trouve cet arrangement simple, & cependant magnifique.

Le Comte. Les beautés de ce caractère sont toujours les plus durables, parce qu'elles sont plus que toute autre selon la méthode & dans le goût de la nature. Ce parterre a un autre avantage : comme il n'a besoin que d'être fréquemment fauché puis écrasé sous le roule, pour briser le cœur de l'herbe, & pour la rendre fine, on s'en accommode mieux à la campagne où l'on n'a pas toujours un jardinier qui ait beaucoup de loisir à donner à la culture

Parterre à l'Angloise
ou un massif de Gazon dans la plate-bande



Gravé par J.P. Le Bas.

des fleurs. On s'en trouve bien à la ville, LE PAR-
 parce que ce parterre, quoique bien orné, TERRE.
 vous épargne le renouvellement perpé-
 tuel, & la mal-propreté presque inévitable
 des plate-bandes à fleurs.

Le Chev. Il me semble avoir encore vu
 des parterres d'une troisième espèce où
 l'on a fait un fleuron ou une écaille avec
 le gazon.

Le Comte. Pour contenter tous les goûts, Parterres mé-
 & sur-tout les personnes qui croient qu'ou langés ou par-
 il n'y a point de broderie, il n'y a ni des terres en com-
 sein, ni beauté; on a inventé une troisième partimens.
 sorte de parterre qui est un mélange des
 deux précédentes, qui réunit quelques
 traits de broderie avec une pièce de gazon
 figurée par manière de tresse, de fleuron,
 d'écaille, de cartouche, ou de tel autre
 ornement qu'on voudra imaginer. Le ga-
 zon même n'est pas toujours la fourniture
 de cette pièce : on peut l'emplir de mar-
 guerites, de mignardises, ou de staticees,
 qui plaisent dans la saison par l'émail de
 leurs fleurs, & le reste de l'année par leur
 verdure. Mais les broderies & les compar-
 timens veulent être exécutés avec beaucoup
 de légèreté, & entretenus avec des soins
 toujours nouveaux.

Le Chev. Je m'en tiens au parterre de la
 seconde espèce.

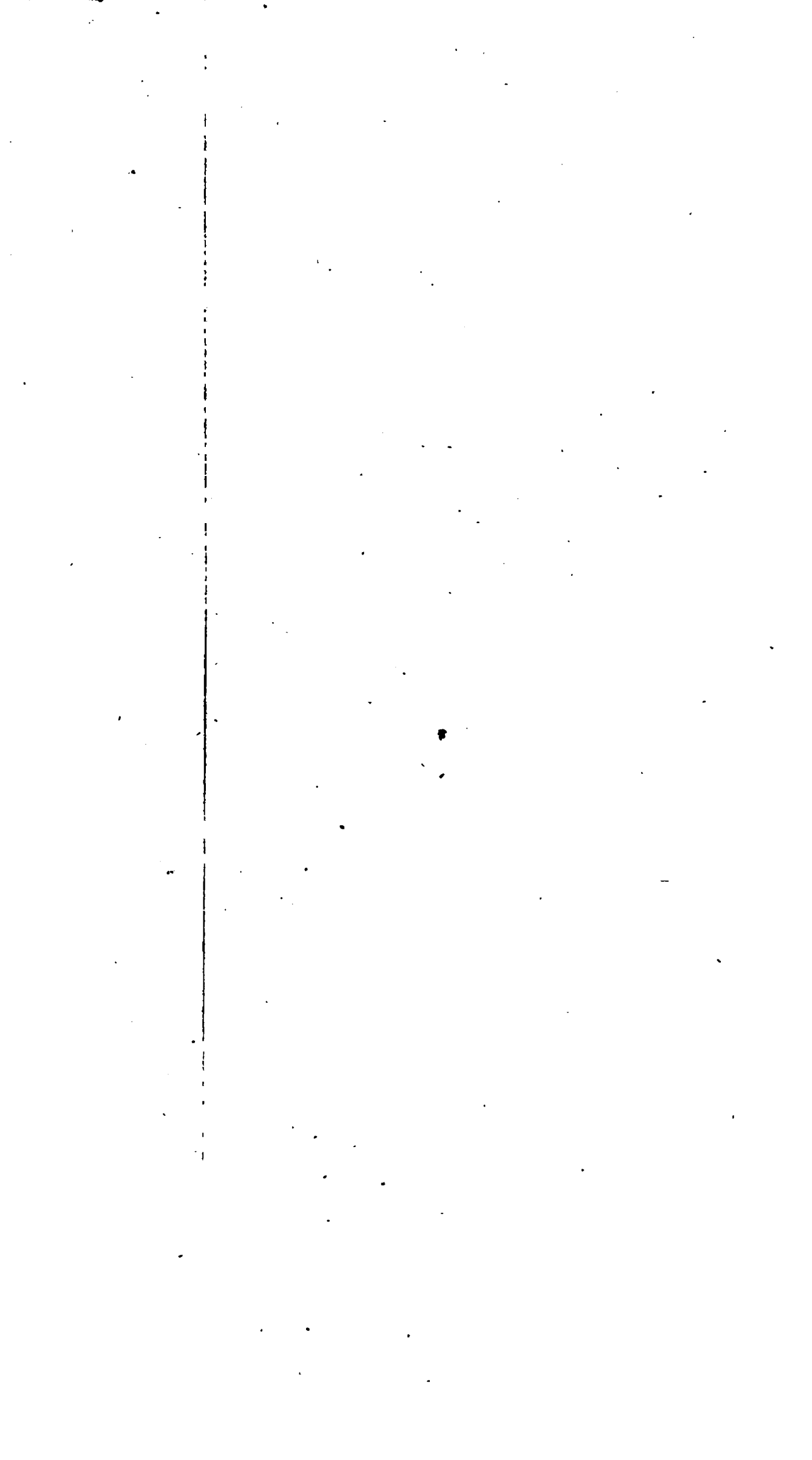
LE PAR- *Le Comte.* C'est celui dont on se dégo
TERR E. le moins.

Parterre par
 découpés.

Si vous avez un grand nombre de fleu-
 & que vous foyez curieux d'en rendre l'ail-
 mail plus vif en les rapprochant, votre
 parterre alors pourra le faire par décou-
 pés. Autour d'une statue, ou d'un bassin
 ou de quelqu'autre centre commun, vous
 partagerez votre terrain en plusieurs quar-
 tiers de figure quarrée ou triangulaire.
 Vous distribuerez dans chaque portion un
 égal nombre de découpés, c'est-à-dire, de
 petites enceintes de buis, les unes quarrées,
 les autres rondes ; celles-ci ovales, d'au-
 tres échancrées, & formant ensemble un
 tout juste & bien compassé. On les tient
 toutes séparées par des sentiers égaux de
 part & d'autre : ce qui sert à rendre le des-
 sein régulier, & en même tems à faciliter
 au fleuriste l'accès & la jouissance de ce
 qu'il possède.

Le Chev. Que pensez vous, Monsieur,
 de tant de tours & de détours ? Je doute
 que cela soit de votre goût.

Le Comte. Au lieu de vous dire le mien qui
 ne fait la loi à personne, je vous avouerai
 que ceux qui passent pour l'avoir bon ne
 s'amusent plus à compasser toutes ces peti-
 tes figures, & qu'un jardin partagé uniment
 en plusieurs quarrés longs, qu'on soutient



avec un bord de bois peint, est, selon eux, ce **LE** **I** qu'on peut voir de plus propre & de plus **TERRE** beau.

Le Chev. Pourquoi, s'il vous plaît, tiennent-ou toujours les pièces de terre où l'on met les fleurs, plus élevées que l'allée ?

Glacis.

Le Comte. Soit qu'on dispose les fleurs le long des plate-bandes qui enferment une broderie, soit qu'on les plante dans des compartimens, ou dans des découpés, soit enfin qu'on se contente de les placer sous les fenêtres sur de longues plate-bandes isolées, & sans mettre en œuvre aucune espèce de parterre ; le terrain de ces pièces doit toujours s'élever vers le milieu, & descendre en un double glacis, c'est-à-dire, s'abaisser de part & d'autre en pente. Cette disposition donne l'écoulement aux eaux qui pourroient le pié des plantes par un trop long séjour sur un terrain uni, & elle dégage toutes les fleurs qui s'élèvent ainsi à découvert les unes au-dessus des autres par manière d'amphithéâtre.

Le Chev. Monsieur le Prieur fait encore autrement. Outre les fleurs de son parterre il en a une multitude qu'il loge à part sur différens degrés où elle sont plus à découvert.

Le théâtre des fleurs.

Le Comte. C'est la seconde façon que les curieux, & sur-tout les fleuristes de

LE PAR-
TERRE.

profession, mettent en œuvre pour voir plus commodément, & pour cultiver plus librement certaines fleurs favorites. C'est ce qu'on nomme le théâtre des fleurs. Il consiste en un assemblage de planches ou de degrés qui vont toujours en s'élevant les uns derrière les autres, en sorte que l'œil & la main puissent se porter par-tout sans obstacle. On le réserve particulièrement pour les oreilles d'ours & pour les œillères : & comme ces fleurs ont plus besoin que les autres d'être garanties à propos du grand soleil & de la pluie, le théâtre est toujours accompagné d'un petit toit de planches ou de toile cirée. On ne colle pas le théâtre au mur : on fait en sorte que l'air circule librement à l'entour : & de peur que les perce-oreilles, les limaçons, & les autres vermines n'y puissent monter, on pose les piés des tréteaux qui le soutiennent, dans des vases de plomb qu'on tient toujours pleins d'eau. Ces insectes mal-faisans s'en retourneront plutôt que de se mettre à la nage pour aller butiner sur vos fleurs.

Pyramide de
fleurs.

Le Chev. Il y a des curieux dans le voisinage qui ont encore une autre espèce de théâtre qu'ils appellent *la pyramide de fleurs*. Après que les plus belles ont paré quelque tems leur parterre, ils les coupent

& les exposent dans des phioles sur les **LE PAR-**
degrés d'une pyramide qu'ils font **CON-**
struire exprès au milieu de leur sale, & là
avec le secours de l'eau & de l'ombre, ils
en prolongent de beaucoup la durée.

Le Comte. Cette invention peut rappro-
cher sous le même coup d'œil les diffé-
rentes beautés qui demeureroient éparées
dans le parterre. On jouit deux fois.

Enfin on employe les vases de terre Les vases
cuite, de fonte, de plomb laminé, ou
d'autre matière, & de toute grandeur,
pour garnir de fleurs les parterres mêmes,
les murs d'appui, les terrasses, les balcons.
Ils servent à étaler les fleurs d'une façon
noble & avantageuse, & ils en facilitent
le gouvernement par la liberté qu'ils don-
nent de les mettre au soleil ou à l'ombre,
suivant le besoin & la saison.

Le Chev. N'y auroit-il pas un autre
avantage dans l'usage de ces pots qu'on
transporte où l'on souhaite ?

Le Comte. Qu'est-il ?

Le Chev. C'est de pouvoir rapprocher
les fleurs comme on veut, pour varier les
couleurs de celles qui proviendront de
leur graine, & peut-être de conserver les
plus belles sans mélange ni changement
d'une année à l'autre, en les tenant à l'écart.

Le Comte. Comment concevez - vous

LE PAR- qu'une fleur se sente ou non du voisinage
TERRE. d'une autre ?

Now improvemens, &c. by Rich Brad-ley flow of the Royal Society. tom. 1.

Le Chev. Hier il passa ici un Anglois qui ayant entendu parler de vos fleurs, demanda à les voir. Nous prîmes plaisir, M. le Prieur & moi, à l'entretenir. Il nous dit qu'il étoit persuadé que les poussières qui tombent de dessus les étamines étoient souvent portées plus loin par le mouvement de l'air, & qu'agissant sur le pistile d'une autre fleur de même espèce, mais de différente couleur, elles y donnoient la fécondité à quelques graines, & cau-
soient une nouveauté dans le coloris de la fleur qui provenoit de cette graine.

Le Comte. On pourroit, semble-t-il, justifier ce que vous dites par les variétés étonnantes qu'on remarque tous les ans dans les fleurs provenues de la semence de celles qu'on avoit mises ensemble, ou qu'on a élevées sur une même planche. *

Le Chev. Notre Anglois nous dit quelque chose de plus, & qui pourroit être d'usage, si l'épreuve en étoit certaine. Il assure qu'ayant coupé les étamines de plusieurs fleurs, sans attendre leur première ouverture, il avoit mis ces fleurs à l'écart loin des autres, & qu'il n'en avoit point recueilli

* Une planche, en terme de jardinage, est un morceau de terre culée véc entre deux sentiers.

de graine ; qu'ayant coupé les étamines de **LE PAR-**
 quelques autres, & les ayant laissées dans la **TERRE.**
 planche commune avec leurs compagnes,
 il leur avoit trouvé à toutes la fécondité
 ordinaire,provenue apparemment des pouf-
 sières des fleurs voisines ; qu'enfin après
 avoir coupé les étamines d'une fleur à la
 première ouverture , il en avoit poudré le
 cœur ou le pistile avec les poussières d'une
 autre fleur de même espèce bien épanouie,
 & qu'il étoit parvenu à causer un change-
 ment remarquable dans les fleurs de la
 graine qu'il en avoit recueillie. Mais ce qui
 nous surprit beaucoup est ce qu'il ajoûta,
 savoir que la même épreuve faite sur des
 fleurs de deux natures totalement diffé-
 rentes, lui avoit procuré des graines dont
 les fleurs étoient mélangées de ces deux
 diverses natures ; mais que ces nouvelles
 fleurs , dont il n'avoit jamais vû les pa-
 reilles , n'avoient point donné de graines
 pour l'année suivante , & ne s'étoient point
 perpétuées.

Le Come. Si ce fait étoit véritable , il
 auroit quelque rapport à la naissance &
 à la stérilité des mulôts qu'on peut regar-
 der comme des monstres , parce qu'ils
 proviennent d'animaux qui diffèrent non-
 seulement en espèce , mais en nature. Il
 n'y a au reste que les expériences réité-

LE PAR-
TERRE.

rées qui pourront nous apprendre quelles conséquences & quelles pratiques on pourroit tirer d'une plus exacte connoissance de la structure des fleurs, & du transport des poussières.

Le Chev. J'ai dessein de faire toutes ces épreuves avec toute la précaution possible.

Le Comte. Coupez, coupez bien des étamines : faites bien des tentatives : elles ne sont point dangereuses en ce genre. Ni votre argent, ni votre tems n'y courront jamais de risque. Quoique j'aye quelque usage de la conduite des jardins, je serai charmé d'apprendre quelque chose de vous : & comme je suis fort éloigné de me livrer avec crédulité à la première idée flatteuse qu'on me présenteroit ; je crois aussi qu'il y auroit une présomption blâmable à s'en tenir tellement à ses premières connoissances, qu'on ne voulût jamais entendre parler de recherches ni de découvertes nouvelles. Nous en sommes encore à la naissance des arts.

Le Chev. Mon observateur Anglois a piqué ma curiosité : mais la manière commune d'élever les fleurs est à présent ce qui m'intéresse le plus.

Le Comte. Deux sortes de soins sont nécessaires aux fleurs : les uns sont généraux ou communs à toutes : les autres sont par

ticuliers à chaque espèce. Les premiers, **LE PAR-**
auxquels nous nous bornerons aujourd'hui.
 d'hui, sont la préparation des terres, la
 multiplication des fleurs par la graine, &
 en dernier lieu l'entretien de la plante.

D'abord on prend soin d'amasser, de ^{Préparation}
 bonne heure, de la terre franche & vigou- ^{des terres.}
 reuse, de la terre légère & sabloneuse, &
 du terreau qui est un fumier de couche
 entièrement pourri & usé, à quoi l'on
 peut utilement ajoûter une provision de
 cendres. On passe ces terres par la claie,
 ou même par un crible de fer, en les mé-
 langeant par égales portions, ou en fai-
 sant dominer la terre grasse dans un tas,
 & la maigre, ou bien le terreau dans les
 autres. Ces terres doivent être reposées
 au moins l'espace d'un hyver pour se pé-
 nétrer intimement, & se bien lier ensen-
 ble avant que d'être mises en œuvre. Il y a
 beaucoup de Fleuristes qui leur donnent
 deux ans de repos, & même plus. Vous
 savez que les fleurs viennent toutes ou de
 plantes qui ont des racines, ou de plan-
 tes bulbeuses, c'est-à-dire, qui sortent
 d'un oignon. On employe ordinairement
 la terre grasse pour les racines, & la terre
 légère pour les oignons.

Mais il ne suffit pas d'avoir fait une pre- ^{Renouvelle-}
 mière fois ce mélange. Comme les plantes ^{ment,}

LE PAR- propre, & où elle réussit mieux ; lorsque
TERRE. vous serez dans l'incertitude du tems qu'il faut prendre , ou quand il vous viendra des graines étrangères , & dont vous ignorerez le gouvernement, faites-en trois portations, dont vous semerez la première au printems, la seconde en été, & la troisième en automne. On s'assure par ce moyen de la jouissance de ce qu'on a acquis.

On peut semer ou sur couche, lorsque le fumier a perdu sa grande chaleur ; ou en pleine terre , dans des rayons espacés de quatre ou cinq doigts , ou dans des caisses plates & portatives, dont le fond ait été percé de plusieurs trous de tarière , & couvert d'un pouce ou deux de charbon de terre ou d'autres matières poreuses.

Le Chev. Cette précaution sert apparemment à faciliter l'écoulement de l'eau ?

Le Comte. Elle refroidiroit tout en y séjournant trop.

Le Chev. Pour quelles graines réserver-on ces caisses portatives ?

Le Comte. Pour celles dont l'éducation est délicate, ou qui nous intéressent le plus. Ces petites caisses sont un berceau commode pour l'enfance : on la met par ce moyen au soleil ou à l'ombre, à la rosée, on à couvert , selon qu'on le juge nécessaire.

La terre de ces caisses ne sauroit être

trop meuble & trop facile à percer. Les **LE P A R.** fleurs mêmes avec leurs racines la deman- **T E R R E.** dent légère : à plus forte raison les filèrs délicats qui sortent des graines redoutent-ils de rencontrer des masses trop serrées qui les meurtriroient par leur résistance.

On sème les graines presque à fleur de caisse en les couvrant d'un demi doigt de terre qu'on y laisse tomber au travers d'un crible. Un peu de paille étendue par-dessus , empêche l'eau des arrosemens , d'emporter les graines , & les préserve aussi du hâle qui pourroit , ou les brûler elles-mêmes , ou dissiper tous les suc dont elles vivent.

Le Chev. Mais quel usage peut-on faire de tant de fleurs venues de graines ? le nombre en devient embarrassant.

Le Comte. C'est le nombre même qui Entretien de la plante. met en état de trier & de ne choisir que du beau. Après qu'on a replanté les espèces estimables & vigoureuses , on s'applique à les servir chacune selon son tempérament , ou selon l'exigence des saisons. A proportion de leur délicatesse , on les couvre plus ou moins le long de l'hiver , soit de paillassons soutenus sur des fourches de bois , ou sur des cerceaux , soit de simple paille ou de fumier sec. Les rafraîchissemens sont réglés sur le de-

LE PAR-
TERRE.

gré de la sécheresse. Dans les arrosements on fait moins usage de l'arrosoir à bec , dont l'eau déchauffe la plante par un cours trop violent , que de celui d'où l'eau s'échappe par une pomme criblée. Cette eau rompue en cent filèts , devient une pluie douce qui humecte à la fois la plante & la place entière. En rendant à toutes les jeunes plantes de fréquentes visites , on les délivre tantôt d'un limaçon ou autre vermine qui les ronge ; tantôt d'une feuille pourrie , ou malade , qui pourroit porter la cangrène jusqu'au cœur.

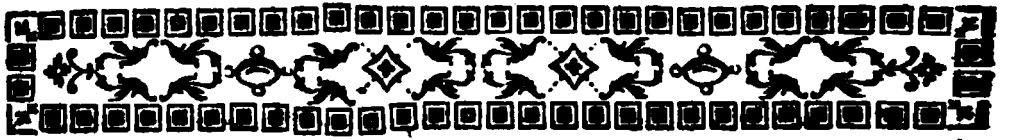
Quand il faut les empoter , on couvre l'ouverture du fond des pots de façon que l'eau s'en puisse écouler , mais que les vers n'y puissent pas entrer. Aux approches des fortes pluies , des grêles & des orages , on peut utilement mettre les pots sur le côté , & en opposer le fond au vent.

Le Chev. On peut épargner par-là bien des coups à la jeune plante. Mais je vois communément enfoncer ces pots dans terre : autant vaudroit ne pas transplanter dans des pots.

Le Comt. On les enfonce quelquefois dans une couche pour les échauffer ; quelquefois en pleine terre , afin qu'ils profitent d'un certain esprit qui s'élève de terre , & qui est très-propre pour la végétation.

On les transporte ensuite à l'ombre : on **LE PAR-**
les gouverne par ce moyen comme on **TERRE.**
veut, & on accorde aisément à la plante
tout ce qu'on voit qu'elle demande.

Quant aux soins particuliers qu'il faut
donner aux plus belles fleurs, vous trou-
verez aisément à vous en instruire ici,
même en mon absence. Madame aime les
fleurs avec passion : il ne faut pas lui ôter le
plaisir de vous en entretenir.



LE GOUVERNEMENT DES FLEURS.

TROISIEME ENTRETIEN.

LA COMTESSE.

LE PRIEUR.

LE CHEVALIER.

La Comt. **M**onsieur le Chevalier a fait choix du printems & de notre campagne pour étudier la nature. Il faut donc que chacun ici lui fasse part de sa science. La mienne, par exemple, est le soin des fleurs. Je veux qu'on en trouve d'un bout de l'année à l'autre dans les parterres, dans les appartemens, & dans tous mes desserts. Depuis que j'ai pris ce soin, ma maison est une fois plus riante. Savez-vous bien que l'humeur noire & les idées sombres, ne peuvent pas tenir devant les fleurs. Il ne faut que la vûe ou l'odeur d'une jonquille pour chasser la mélancolie, & assurément on ne s'avisa jamais d'aller boudier auprès du jasmin & des roses. La

tristesse n'entre point ici : j'ai mis des fleurs LA CUL-
 par-tout, & je prends plaisir à cultiver TURE DES
 moi-même les plus belles. Voilà ma philo- FLEURS.
 sophie. Elle est peut-être un peu rustique :
 mais elle m'amuse, & vous voyez qu'elle
 n'est pas inutile. Je vous en livrerai trois
 ou quatre articles, si vous voulez ; comme
 l'oreille d'ours, l'anémone, la renoncule,
 & l'œillèt. M. le Prieur y joindra le gou-
 vernement des tulippes. Vous en conten-
 terez-vous ?

Le Chev. Si je m'en contenterai ! Voilà
 la plus agréable philosophie du monde. On
 ne se plaindra pas que celle-là soit hérissée.

Le Pr. La philosophie la plus hérissée
 ne me déplairoit pas, si elle produisoit
 toujours quelque chose d'aussi estimable
 qu'une tulippe.

La Comt. Commençons par les oreilles L'oreille
d'ours.
 d'ours. Il en reste ici encore quelques piés,
 dont la vûe peut nous aider à nous faire
 entendre : voyons-les. Cette fleur a plu-
 sieurs qualités qui l'ont mise en honneur.
 On estime la force de ses couleurs, la
 douceur de son parfum, la variété de ses
 espèces, & la durée de ses bouquets. Quoi-
 que les plus belles disparoissent avant la
 fin du printems, en voilà quelques-unes
 qui tiennent encore bon : il y en a même
 qui dureront jusqu'en été. M. le Prieur

LA CULTURE DES FLEURS. nous racontoit il y a quelques jours , l'histoire de cette fleur. J'ai oublié le pays d'où elle vient.

Histoire
de l'oreille
d'ours.

Le Pr. L'oreille d'ours vient naturellement dans les Alpes. Bien des gens la croient Françoisé , & assurent en avoir trouvé plusieurs piés dans nos prairies. Des marchands Flamands touchés , dit-on , du lustre & de l'odeur de ces bouquets naturels , qu'ils rencontroient sur leur route , en déplantèrent quelques piés qu'ils emportèrent à Lille en Flandres. Ils en semèrent la graine , & prirent soin de tout ce qu'il en provint de beau. Il n'est pas croyable combien cette fleur sauvage & abandonnée se diversifia & se perfectionna par la culture.

Qualités
d'une belle
oreille d'ours.

La Comt. Elle revint de Lille dans sa patrie , avec tout le mérite de la nouveauté. Mais si nous l'avons bien reçue , ce n'est pas seulement comme étrangère , c'est dans la vérité , parce qu'elle est parfaitement belle.

Le Chev. Qu'y souhaite-t-on , je vous prie , pour faire une espèce parfaite ?

La Comt. Ce qu'on y souhaite le plus , c'est d'abord que la tige en soit forte & épaisse ; ensuite que le nombre des cloches qui s'élèvent sur cette tige , soit grand , & forme un bouquet qui se présente de

bonne grace, sans panacher trop vers la terre. L'OREILLE
L'OURS.

Le Pr. C'est ce qui arrive comme vous le pouvez voir sur ce pié-ci, quand les pédicules, c'est-à-dire, les petites queues qui soutiennent les cloches sont trop longues ou trop maigres.

La Comt. On veut ensuite que les fleurs soient larges, bien étoffées, & d'une forme régulière; que les feuilles de la fleur ne soient point frisées, mais unies, & que les couleurs en soient fort brillantes; que les paillettes, c'est-à-dire, les sommets des étamines ne soient pas retirées au fond du vase, mais qu'elles paroissent à l'entrée, rangées comme un petit soleil. C'est un grand défaut que le piquet ou pistile y paroisse, & que les paillettes soient cachées. On veut enfin que l'œil qui tapisse le fond de chaque godet soit exactement rond, à moins qu'il ne forme une toile parfaite, ce qui n'est point désagréable. Le point essentiel est, que cet œil soit large, & le plus blanc, ou du moins le plus clair qu'il est possible.

Le Chev. Ne sont-ce pas là des modes qui passent? Peut-être voudra-t-on dans quelque tems, que le piquet se montre plutôt que les paillettes; peut-être trouvera-t-on la fleur plus belle, à proportion que l'œil sera petit, & entamera plus la couleur.

**LA CUL-
TURE DES
FLEURS.**

La Comt. Il y a peu d'apparence. On veut que les paillettes sortent, parce qu'autrement elles laissent dans la fleur un vuide qui la défigure : on demande que l'œil soit large & clair, pour donner plus de relief à la couleur principale.

Le Chev. Préfère-t-on les panachées aux couleurs unies ?

La Comt. On les estimoir beaucoup plus autrefois : mais on a appris par expérience, que les panachées se soutiennent moins. Le panache en absorbe assez souvent toute la couleur en s'étendant d'année en année. On fait plus de cas des couleurs pures & sans mélange, quand elles sont vives & animées. Celles qui imitent l'éclat du satin & du velours, tiennent le rang le plus distingué. Les bizarres y jettent une agréable variété. Vous en voyez-là quelques-unes dont les gobelèts sont élevés l'un sur l'autre à double & à triple étage : mais c'est un dérangement dans la fleur, plutôt qu'une beauté.

Le Chev. L'oreille d'ours demande-t-elle une terre & une culture particulière ?

Le Pr. C'est une plante gourmande : elle demande une terre forte, mêlée de terreau de vache pour l'entretenir douce & onctueuse, & de sable ou de terreau de cheval, pour l'entretenir meuble & légère. Elle aime la fraîcheur, & ne peut s'accommoder

s'accommoder long-tems du soleil, sur- L'OREILLE
tout à midi, si ce n'est en hyver. D'OURS.

Outre la graine, on la multiplie d'œilletons, c'est-à-dire, qu'on sépare & qu'on transplante ces petits rejettons qui naissent du pié à côté de la tige principale. Sa racine, qui est une espèce de navet, se tranche impunément, quand on ne peut détacher autrement la portion de filèts ou de racines nécessaires à chaque œilleton. Dans cette opération on ménage avec soin les boutons de la principale tige, qui sont l'espérance des années suivantes. Et lorsqu'on replante cette tige & les œilletons, on tient toujours hors de terre le collèt qui fait la jonction du navet avec la tige.

La Comt. Passons aux anémones. Quoique leur tems s'avance, nous en avons encore beaucoup de belles. Cette fleur se contente d'une terre légère & sablonneuse, nourrie de quelque terreau. Nos gens n'y apportent, ce me semble, aucune autre préparation : & pourvû qu'ils lui épargnent le grand froid & le grand soleil, je vois qu'elle leur réussit presque toujours.

Le Chev. Voilà une charmante fleur : mais je voudrois savoir pourquoi elle me charme.

La Comt. La beauté de l'anémone résulte de la juste simétrie de toutes les parties qui

L'anémone

Qualité
d'une belle
anémone.

LA CUL la composent. Sa fanne doit être basse
TURE DES bien garnie & fort frisée, ou finement dé
FLEURS. coupée; sa tige forte pour soutenir la fleur
sans plier sous le fardeau; sa tête bien ron-
de & bien pomée; ses couleurs vives &
bien lustrées. En général les couleurs ter-
nes sont à rejeter. Les grandes feuilles qui
enveloppent le dehors de la fleur, & qu'on
appelle le manteau, ne doivent être ni
pointues, ni étroites; mais larges & bien
arrondies. La pluche de l'anémone est cer-
amas de béquillons, ou de moindres feuil-
les qui couvrent tout l'intérieur de la fleur.
Il faut que cette touffe de béquillons forme
le dôme en s'arrondissant & en se courbant
un peu vers le cœur. Plus ces béquillons
sont larges, plus l'anémone a de grace.
Quand ils sont étroits & pointus, on la
jette: c'est un chardon. Le petit cordon
qui est au cœur doit être d'une couleur
différente de celle de la pluche. Il ne doit
se montrer que peu ou même point du
tout, ne point faire le bourlet, & sur-tout
ne pas monter plus haut que les béquil-
lons. Dès que ce bourlet s'enfle, & qu'il
commence en se dégageant à montrer le
grain ou les sommets dont il se couvre,
c'en est fait de l'anémone: elle commence
alors, & continuera d'année en année à
se vuider de plus en plus de ses béquillons,

Le verd.

La tige.

La tête.

Les couleurs.

Le manteau.

La pluche.

Le cordon.

DE LA NATURE, *Entr. III.* 51
dont le nombre & l'épaisseur faisoient sa principale beauté. L'ANÉ-
MONE.

Ce n'est pas assez de connoître les belles anémones, il faut savoir en former une belle planche. Deux choses y contribuent ; l'une est de bien mélanger les couleurs, en plaçant après les incarnates, les couleurs de feu ; après celles-ci les blanches ; après les blanches, les violettes, les bizarres, les brunes, les panachées, les pictées, les nuancées. L'autre soin est de couper avec des ciseaux, toutes les tiges foibles qu'on apperçoit sur chaque pié : ce qui procure aux autres une nourriture abondante, & met de l'embonpoint par-tout.

Le Pr. Tous les ans, quand la fanne commence à se sécher, on lève de terre les pattes d'anémones : c'est le nom qu'on donne à la racine de cette fleur. On replante ces pattes en automne ou en Février. Mais de crainte que quelque accident n'échaude & ne fasse périr ce qui a été planté avant l'hyver, on prend la précaution de conserver toujours au sec un bon nombre de ces pattes, qui ne poussent pas au grenier comme les oignons, & sont encore bonnes après deux & trois années de repos. Elles peuvent remplacer au printems celles qui viendront à manquer.

LA CUL- *Le Chev.* Voilà une précaution & **TURE** DES n'oublierai pas. Mais vous parlez des **FLEURS**. mones comme si elles ne venoient au printemps : j'en ai cependant vu en tonne.

La Comt. On ménage, si l'on veut, une agréable succession d'anémones pour toute l'année. Il suffit d'en planter dans les premiers mois du printemps pour en avoir toujours de nouvelles depuis la S. J. jusqu'à la fin de l'été. Ce qu'on plante en Juillet & en Août, continuera à embellir la fin de l'automne, & le cœur même de l'hiver. C'est un plaisir trop facile à acquiescer, pour se le refuser.

*Histoire de
l'Anémone.*

Fuschii hist.

Plant.

*Il paradiso
de Fiori.*

Le Chev. Sait-on d'où nous vient l'anémone ?

Le Pr. Elle est connue de tout temps parmi nous. Tous nos vieux traités d'histoire naturelle en parlent.

La Comt. Les belles espèces d'anémones ne sont pas si anciennes. J'ai ouï dire que c'étoit M. Bachelier fameux fleuriste de Paris, qui nous les avoit apportées des Indes Orientales, il y a environ quatre-vingts ans. Il y a des gens qui sont charmés, quand ils possèdent quelque chose de beau, d'en faire part, & d'en communiquer l'espèce à tout le plus de personnes qu'il leur est possible. C'est le goût le plus

L'Anemone.

Noble, & ce sera sans doute celui de M. le L' A.
Chevalier. Il y en a d'autres qui possèdent MON
un fruit & une fleur, avec avarice, comme
on possède l'argent qu'on ne peut donner
aux autres sans le perdre soi-même. M. Ba-
achelier étoit peut-être de ce caractère. Au
reste il fut dix ans sans communiquer à
personne, ni la moindre part d'anémone
double, ni la graine des simples. Un con-
seiller au Parlement, chagrin de voir dans
les mains d'un seul homme, un bien qui
étoit de nature à être mis en commun,
alla lui rendre visite. En passant auprès de
ses anémones en graines, il laissa adroite-
ment tomber sa robe sur la bourre, c'est-
à-dire, sur la graine de quelques-unes, qui
s'y attacha. Son laquais, qui avoit le mor,
releva promptement la robe, & replia par
dedans, sans qu'on s'en apperçût, l'endroit
où la graine s'étoit arrêté. Le conseiller,
l'année suivante, récela son larcin dans
les mains de tous ses amis, & par eux en
fit part à l'Europe entière.

Le Chev. C'est un peu dommage pour La Tul-
les anémones, qu'il y ait ici des tulippes.

La Comt. L'anémone a la forme plus
délicate : mais la tulippe l'efface par l'éclat
de ses couleurs. A cet égard elle est la reine
des fleurs. M. le Prieur la cultive & la con-
noît mieux que moi.

LA CUL- *Le Chev.* En voici plusieurs qui font
TURE DES bande à part : les a-t-on séparées des an
FLEURS. tres, parce qu'elles sont moins belles ?

Le Pr. C'est la pépinière. Ce sont celles
 qu'on nomme les couleurs.

Le Chev. Je n'entends point ce terme,
 faites moi la grace de me l'expliquer.

Couleurs.

Tulippes ve-
 nues de grain.
 n. s.

Le Pr. Voici ce que c'est. La tulippe se
 multiplie par ses graines & par les cayeux.
 La graine donne un petit oignon qui se
 replante au bout de deux ans, & qui ne
 fleurit qu'au bout de cinq ou six. Ce qui en
 provient paroît grossier & méprisable. Ce
 n'est qu'une grande fleur grise, violette,
 ou de quelqu'autre couleur terne & lugu-
 bre, montée sur une tige énorme. Mais
 ces couleurs se façonneront merveilleuse-
 ment par la suite, & produiront une ma-
 gnifique variété. Les tulippes venues de
 graines, sont ce qu'on appelle *couleurs*,
 jusqu'à ce qu'elles soient nettement mar-
 quées de quelque trait de panache ou de
 couleur nouvelle. Celles qui viennent de
 Flandres se nomment *bagues*, à cause de
 la force & de la hauteur de leur tige.

Quand après avoir été levées & replan-
 tées plusieurs années de suite, les tulippes
 de graine commencent à mêler leur cou-
 leur, ou, comme on dit, à se panacher :
 on les nomme alors *conquêtes*, ou plus

communément *hazards*, parce que c'est un bien sur lequel on ne comptoit pas. Le nombre des années, la maigreur de la terre, & les transplantations répétées, contribuent peu-à-peu à altérer ou à tacher par-ci par-là la couleur dominante ; en sorte que le panache peut être regardé, non à la vérité, comme une maladie, mais comme une sorte d'affoiblissement dans la plante, & comme l'effet d'une sève plus fine ou plus modérée. C'est quelque chose d'assez semblable au gris & au blanc qui altèrent la couleur naturelle de nos cheveux aux approches de la vieillesse. Il y a des têtes sur lesquelles ce changement ne messied point. Souvent même il apporte avec lui des graces singulières.

LA T
A I P P E.
Hazards.

Le second moyen de multiplier les belles tulippes, sont les *cayeux* ; c'est-à-dire, ces petits oignons qui naissent au pied des gros, & qu'on en détache tous les ans. Les plantes qui ont un oignon pour racine, ont coutume de se perpétuer par ces espèces de rejettons, qui sont comme les cadets ou comme les collatéraux de l'oignon principal. Tandis que celui-ci s'épuise & se dessèche pour nourrir la fleur, le plus fort ou le plus avancé des *cayeux* devient le principal oignon. Quand on le lève, on en détache les autres, qui étant replantés quel-

Cayeux.

L'ACJL. que tems après, donneront des fleurs l'AN-
TURE DES seconde ou la troisième année.

FLEURS. *La Com.* Vous m'aidez, ce me semble
à entrevoir l'explication d'une chose qu'
m'a souvent embarrassée. Quand un oi-
gnon de tulippe pousse, on voit la tige
sortir du cœur de l'oignon. Mais quand
on le déplante, la tige séchée se trouve
couchée sur le dehors de l'oignon. Je vois
ce que c'est. L'oignon qu'on lève de terre
en été n'est pas celui qu'on y avoit planté
en automne.

Le Pr. Celui qu'on avoit planté en au-
tomne est usé. La tige qui en occupoit le
cœur doit donc se trouver à côté de celui
qui a succédé au précédent, en devenant
oignon, de simple cayeux qu'il étoit. M. de
la Quintynie avoue dans ses instructions,
que ce déplacement de la tige de la tu-
lippe, étoit pour lui un mystère incom-
préhensible. Ainsi, Madame, quoique la
chose soit tout-à-fait simple, d'autres avant
vous y ont été arrêtés.

Le Chev. Des deux multiplications des
tulippes, ou par les graines, ou par les
cayeux, quel est, s'il vous plaît, celle qui
vous paroît la meilleure?

Le Pr. Les tulippes de graine sont plus
de ressource pour vous donner des nou-
veautés. Mais la multiplication par les

cayeux a deux avantages considérables; LA TULIPPE.
 l'un, de ne pas attendre long-tems; l'autre d'en tirer à coup sûr des tulippes de la même espèce, que celles d'où ils sont provenus. Vous pouvez savoir par avance ce que vous aurez : & en vous faisant une méthode juste d'étiqueter les cayeux, puis de les ranger dans une planche comme vous en avez rangé les noms dans votre registre, vous pouvez les entremêler avec goût, & en disposer l'ordonnance, comme si vous en aviez déjà vu les fleurs.

Le Chev. Quel est l'usage de cette petite tente portative, que je vois souvent dans les jardins des curieux ?

La Comt. On la pose sur la planche où sont les belles tulippes, on en hausse & on en baisse la toile, selon le besoin des fleurs, pour les mettre à couvert des neiges fondues qui les rachent ; des grandes pluies qui les abbattent ; & du grand soleil qui abrège leur vie. Pareille précaution seroit souvent utile à d'autres fleurs, sur-tout à la jacinte double, & à la renoncule.

Le Chev. Apprenez-moi, je vous prie, ce qui fait une belle tulippe ?

Le Pr. Le verd d'une tulippe étoit autrefois l'objet de bien des règles. Aujourd'hui ce verd est toujours bien quand la tulippe est belle.

Couvreuses.

Qualités
d'une belle
tulippe.

**LA CUL-
TURE DES
FLEURS.**

La Comt. C'est le plus court.

Le Pr. La tige est une espèce de colonne qui soutient un vase, avec lequel elle doit avoir de la proportion. Trop haute ou trop basse, trop grosse, ou trop maigre, elle déplairoit également : à moins qu'on ne veuille dire que la maigreur en est le plus grand défaut.

Un grand vase plaît toujours plus qu'un médiocre. La fleur ne mérite aucune estime quand elle est extrêmement petite. Elle est encore plus méprisable, quand elle est pointue ou camuse. Les feuilles ne doivent ni se renverser en dehors, ni faire le globe en rentrant, mais s'ouvrir avec grace, & régulièrement. Bien loin d'être échancrées ou séparées par le bas, on veut qu'elles soient larges, sur-tout celles du dedans ; toujours au nombre de six, ni plus ni moins, toutes bien épaisses, & de bonne étoffe, pour durer plus long-tems.

Des Feuilles.

Les Paillettes.

Les paillettes ou les sommets des étamines sont mieux de couleur brune qu'autrement : parce que le brun donne de la force aux couleurs claires de la fleur. Il importe peu de quelle couleur est le pistil que bien des fleuristes nomment plus communément le pivot.

La Comt. Venons présentement à ce qui fait le vrai mérite d'une tulippe. Je vous

avoue. que tout ce que j'ai entendu dire là-
 dessus à bien des connoisseurs, m'a paru si
 confus que je n'y ai rien compris. Il semble
 que la connoissance de la beauté d'une tu-
 lippe soit une chose élevée au-dessus de la
 portée des esprits vulgaires. S'il suffit d'un
 peu de sens commun pour y parvenir, à
 la bonne heure : apprenons ce que c'est
 qu'une belle tulippe. Mais si c'est une scien-
 ce, si c'est une étude, j'y renonce.

Le Pr. Cette connoissance se réduit à des
 choses fort simples. Une tulippe venue de
 graine, à une couleur toute unie, sale,
 & pour l'ordinaire assez bizarre. Il y en a
 de grises, de violettes, de rouges, de cou-
 leur canelle, pourpre, musc, gris de lin.
 Plus ces couleurs s'éloignent du rouge,
 plus elles sont estimées parmi nous. Il y a
 cependant des rouges de toute nuance,
 qui font avec le temps de très-beaux effets.
 Cette couleur unie, après quelques an-
 nées, se mélange de certains traits jaunes
 ou blancs, plus ou moins larges, souvent
 accompagnés de filers noirs. Voilà ce qu'on
 appelle le panache. Le panache blanc est
 estimé à proportion qu'il approche du
 blanc de lait. Il réussit mieux & est plus
 goûté dans les Pais-Bas que chez nous.
 Le panache jaune est estimé à proportion
 qu'il est vif & bien doré. Il se souvient

Le Panache.

LA CUL-les, & qui n'ont point de fondement
TORÉ DES Chacun se faisoit des principes à la mode,
FLAURS. & condamnoit conséquemment les fleurs
 & le goût des autres. Mais par quel droit
 les Flamands voudroient-ils réformer no-
 tre goût ? & quel droit avons-nous de blâ-
 mer le leur ?

La Com. Ce n'est pas seulement d'une
 nation à l'autre que le goût change : c'est
 d'un jardin à l'autre. Mais au lieu de tou-
 tes ces règles arbitraires, qui ne servent
 qu'à nous appauvrir, pourroit-on rame-
 ner toute la connoissance des belles tulip-
 pes à une méthode courte, simple, & fa-
 cile à entendre ?

Règle pour la
 connoissance
 des tulippes.

Le Pr. Je n'ai ni méthode, ni loi à pres-
 crire à personne. Mais voici ma façon de
 penser. Par-tout où le goût de la belle na-
 ture l'emportera sur le jargon des règles,
 je crois qu'on fera toujours cas d'une tu-
 lippe, dont la couleur & le panache sont
 bien lustrés, bien opposés entr'eux, &
 relevés de beaux traits noirs : de quelque
 façon que la nature se joue dans la distri-
 bution de ces pièces.

La Com. Les tulippes ont toujours
 été l'affaire de M. le Comte, plutôt que la
 mienne. Il y faut trop de soin. Mais une
 fleur que j'aime à élever & à multiplier,
 tant qu'il m'est possible, c'est la renoncule.

Pont a

Grave par J. E. Le Har.

double.

Le Chev. En voici différentes planches : **LA R** mais on ne fait à laquelle s'arrêter , tant **NONCULE.** elles ont d'éclat & de variété.

La Comt. J'aime cette fleur par préférence , parce qu'elle dégénère moins que l'anémone. Peu s'en faut que la beauté de ses couleurs n'égale celles de la tulippe. Elle lui est supérieure par le nombre de ses espèces.

Le Chev. Quelles sont , je vous prie , celles que vous estimez le plus ?

La Comt. La moindre de toutes , est la rouge , parce qu'elle est fort commune. Elle ne laisse pas de produire un beau mélange avec les autres doubles. Quelque gracieuses que soient celles-ci , les sémi-doubles l'emportent de beaucoup aujourd'hui , & tiennent par - tout le premier rang. Voici mes sémidoubles. Vous pouvez remarquer qu'elles n'ont qu'une médiocre quantité de feuilles , & qu'elles tiennent le milieu à cet égard entre les grosses doubles , qui ont une multitude de feuilles fort serrées , & les simples qui n'en ont presque point.

Doubles

sémi-doubles

Le Chev. J'ai peine à comprendre pourquoi ces doubles ne l'emportent point sur les autres. Peut-être n'estime-t-on les sémi-doubles que parce que c'est la mode.

La Comt. Cette préférence n'est pas un

LA CUL- goût passager & de pur caprice. Elle est
TURE DES fondée sur une variété de couleurs qui
FLEURS. tient du prodige. Une même-planche de
sémidoubles réunira tout à la fois les
blanches, les jaunes dorées, les jaunes
pâles, les jaunes citrons, les rouges bru-
nes, les couleurs de fleur de pêcher; celles
qui sont à fond blanc avec des panaches
rouges bien distingués; celles qui sont à
fond jaune marqueté de rouge ou de rayes
noires; celles qui par dehors sont de cou-
leur de roses, & blanche en dedans. Vous
en verrez d'autres de couleur de chamois,
bordées de rouge; d'autres de fond rouge
cramoisi, bordées.... Mais la liste des sémi-
doubles n'a point de fin. Il en éclôt tous les
ans de nouvelles. S'il est permis d'aimer le
changement, c'est dans les fleurs; & si
l'on veut se satisfaire en changeant ce qu'on
aime, il faut aimer la renoncule.

Le Pr. Elle a de quoi contenter tous les
goûts. La racine d'une belle renoncule per-
pétue & fait revivre tous les ans la même
espèce de beauté: voilà de quoi plaire à
ceux dont l'amitié est constante. La graine
de la même fleur produit du nouveau
d'une année à l'autre: voilà de quoi plaire
à ceux qui aiment le changement, & assû-
rément ils ont à choisir. Je connois une
compagnie de fleuristes qui avoient com-

LA RENONCULE.
 commencé à donner à chaque nouvelle espèce de renoncule, le nom de quelque personne de mérite, distinguée dans le monde. L'une se nommoit le roi Stanislas; l'autre la Czarine; celle-ci le Maréchal de Villars; celle-là le prince Eugene; cette autre le Maréchal de Berwic; une autre le Maréchal d'Asfeld. Assez ordinairement une certaine conformité entre l'agrément propre à une espèce & le caractère d'une personne connue; les régloit dans le choix des noms. Par exemple, la renoncule qui avec l'éclat des roses par dehors montre en dedans une candeur toute unie, sans fard ni monchetur, ils l'appelloient la Rollin. Celle où les monchetures sont si multipliées & si serrées l'une contre l'autre, qu'elles empêchent de voir le fond qui les soutient; c'étoit la de la Motte. Celle qui avec une riche couleur embellit régulièrement d'un joli panache l'extrémité de chacune de ses feuilles; c'étoit la Fontenelle. Mais nos fleuristes renoncèrent bientôt à cette pratique; parce qu'en comparant le nombre des grands hommes avec celui des nouvelles renoncules qui paroissent tous les jours, ils virent bien que la plupart de celles-ci courroient risque de demeurer sans nom.

La Comt. Avec l'avantage d'une variété inépuisable, qui change tous les ans les

LA CUL-décorations de votre pasteur ; les renou-
TURE DES cules semidoubles ont encore une quali-
FLEURS. que les doubles n'ont point. Elles sont fé-
condes, & se produisent de graines, à
lieu que les doubles sont stériles.

Le Chev. Cette stérilité est-elle partici-
lière aux renoncules doubles ?

Le Pr. C'est presque dans toutes les
fleurs, que les doubles ne produisent point
de graines. On y voit à la vérité les ébau-
ches d'un pistil, & de quelques étami-
nes. Mais la multitude des feuilles qui les
couvrent, pour l'ordinaire, les empêche
de mûrir & de fructifier. Et lorsque les
doubles, faute de culture ou autrement,
viennent à s'affoiblir & à donner moins de
feuilles, le cœur de la fleur se dégage ; &
jouissant en liberté de l'impression de la
chaleur & de l'air, il développe ses étamines
& leurs sommets, comme font les autres
piés.

Le Chev. Sait-on d'où cette fleur nous est
venue ?

Histoire de
la renoncule.

Le Pr. La renoncule passe généralement
pour avoir été apportée de Tripoli de
Syrie, il y a déjà plusieurs siècles, & peut-
être dès le tems des Croisades. On n'a cul-
tivé que les doubles pendant un très-long
tems. Il n'y a guères qu'une cinquantaine
d'années qu'on nous apporta de Constanti-
nople, où les belles renoncules sont com-

Print d

Gravé par J. P. Le Bar.

munés, de la graine ou des griffes de semi- LA RE-
doubles. C'est le nom qu'on donne à la ra- NONCULE.
cine de renoncule. M. de Valnet contrô-
leur de la Maison du Roi, est le premier,
ou un des premiers, qui ait formé une
planche de ces belles semidoubles. Mais
ce que les curieux alloient admirer en
1705 & 1706 dans son jardin du faux-
bourg saint Germain, feroit à peine souf-
fert aujourd'hui dans une planche médio-
cre & du second ordre, tant la graine des
semidoubles nous a fait faire de décou-
vertes, & nous a mis en état de choisir.

Le Chev. La culture en demande-t-elle
bien des apprêts ?

La Comt. Cette charmante fleur, pour Culture de la
renoncule.
vous donner le plus bel émail qui ait en-
core paru dans une seule espèce, ne vous
demande que d'être plantée dans de la
terre grasse, avec un peu de cendre ou de
bois pourri, & d'être préservée de l'humidi-
té, & des grands froids.

Le Chev. Madame nous avoit promis L'œillet.
de nous entretenir de la culture de l'œillet :
mais elle ne nous avoit pas promis de nous
en faire voir. En voici de fort beaux. C'est
chose bien peu commune, ce me semble,
au commencement de Mai.

La Comt. Il y a une façon de les gou-
verner qui en fait éclore tous les mois de

LA CUL- l'année, jusques dans la serre, même en
TURE DES hyver.

FLEURS. *Le Chev.* C'est donc la plus parfaite de toutes les fleurs, puisqu'elle a les plus belles couleurs, la taille la plus légère, avec cela une odeur aromatique, & qu'on peut se la procurer en tout tems. Mais il y en a de bien des sortes. Quelles sont celles dont on fait le plus de cas ?

Qualités d'un
bel œillèt.

Le Pr. Dans l'œillèt comme dans la tulippe, on veut que les panaches soient bien opposés à la couleur dominante, & nullement brouillés ou confondus avec elle. Mais on veut de plus, que les panaches s'étendent sans interruption, depuis la racine des feuilles jusqu'à leur extrémité. Les gros panaches, par quart ou par moitié de feuilles, sont plus beaux que les petites pièces. La belle largeur d'un œillèt est de trois pouces sur neuf ou dix de tour. Les plus gros en ont quatorze & quinze. On estime beaucoup la multitude des feuilles, parce qu'elle forme une figure plus délicate. Il est beaucoup plus beau quand il pousse en s'arrondissant avec grâce en forme de houppe, que quand il est plat. Avec trop de mouchetures, il seroit brouillé : avec trop de dentelles, il seroit hérissé. Quand l'extrémité des feuilles, au lieu d'être proprement arrondie,

s'allonge en pointe, il est affreux. C'est le L' O E I L -
pire de tous les défauts. L E T .

Quant à la manière d'élever & d'habiller l'œillèt, personne ne l'entend mieux que Madame.

La Comt. Les œillèts se peuvent élever de graines, de marcottes, & d'œilletons. La graine sert à varier les espèces. La marcotte & l'œilleton perpétuent les plus belles.

Marcotte.

On marcotte l'œillèt au mois de Juillèt, & non devant, pour n'endommager ni la fleur, ni le pié.

Le Chev. C'est une opération qui m'est entièrement inconnue.

La Comt. Tout consiste à coucher en terre un rejetton, dont on laisse paroître l'extrémité au dehors, après avoir ébarbé ou racourci le bout des feuilles, & avoir donné dans le nœud qu'on veut couder & enfoncer en terre, un coup de canif qui en pénètre l'épaisseur jusqu'à la moitié. On arrête cette branche en terre, en l'assujettissant avec un petit crochèt de bois. Quand la branche aura repris racine dans l'endroit où elle est pliée, ce qui ne tardera pas, on la coupera du côté de la mere-planté, pour la sévrer de la nourriture qu'elle en tire. Il est tems alors qu'elle s'entretienne elle-même.

Quand les piés sont si hauts, qu'on n'en

LA CUL-commode. Sur un pié vigoureux d'œillèts
TURE DES fort communs, on pourroit se donner
FLEURS. promptement des œillèts de la plus belle
 espèce. On pourroit faire mieux : on
 auroit sur le même pié, si l'on vouloit,
 trois ou quatre sortes d'œillèts tout à la
 fois. On formeroit ainsi sur le même vase
 un bouquet naturel des plus grands &
 des plus agréablement variés. J'en ferai
 l'essai : le risque n'est pas grand : mais je
 crains fort que ce ne soit une belle idée,
 & rien de plus.

Le Chev. L'œillèt demande-t-il une
 composition de terre qui lui soit parti-
 culière ?

Le Pr. L'œillèt réussit par merveille en
 Flandres, où la terre est limoneuse, grasse
 & humide. Il se déplaît au contraire en
 Provence & le long de nos côtes méridi-
 ionales, où le climat est brûlant, & la
 terre extrêmement légère. On peut juger
 par-là qu'il lui faut une terre de marais,
 une terre noire, & pleine de substance,
 avec un peu de terreau de vache & autant
 de cheval pour corriger l'un par l'autre,
 & empêcher que la terre ne soit trop
 liée.

La Comt. Aux approches de l'hyver on
 le sauve dans la serre, où il ne demeure
 qu'à regret. On peut l'aérer & l'arroser
 quand

Quand le tems est doux ; & dès le retour L'O EIL-
des premiers beaux jours , on lui rendra L E T.
l'air qu'on voit qu'il redemande , en lui en
épargnant avec soin toutes les injures.

Quand l'œillèt qu'on destine au théâtre Arrangement
est prêt à paroître, comme il n'y monte que de l'œillèt.
pour plaire, on ne manque pas de prendre
soin de sa parure , & de prévenir les désor-
dres qui y surviennent quelquefois. Il est
sujet à crever le calice qui enveloppe ses
feuilles , & à les jeter de côté. On peut
avec une éguille faire quelques incisions
égales de part & d'autre , afin que la fraize
s'ouvre & s'abaisse rondement. On la peut
soutenir à l'aide d'un petit cercle de carton,
ou d'une ligature de fil , ou avec un an-
neau , soit d'écorce de saule , soit de robe
de fève , qu'on place vers le tiers du dard ,
& qui n'est pas apperçû , cet anneau étant
de même couleur. L'œillèt demande alors
d'être arrosé tous les jours.

Voilà les cinq genres de fleurs dont les
curieux font leur grand amusement. Mais
on ne néglige pas les autres , & on en fait
élever un nombre proportionné au terrain
qu'on possède. Les seules hépatiques , par
le mélange qu'on fait de l'espèce bleue
avec la rouge & la blanche , suffisent pour
embellir durant un mois entier le tour d'un
parterre ou d'une cour , aussi-tôt que les

LA CULTURE DES FLEURS. néges de Février sont fondues. On y peut joindre les primevères qui viennent dans nos prés, & que la culture diversifie & embellit beaucoup. Les narcisses, les violettes doubles, les jacinthes doubles, les jonquilles doubles & simples, les cyclamens, tant les blancs que les rouges, les marguerites mêmes, étant bien choisies : toutes ces fleurs produisent de beaux effets, soit qu'on les loge séparément & par famille, soit qu'on les mélange sur les mêmes planches pour en former une agréable bigarrure. Il n'y a qu'une voix pour les juliennes, que j'appellerois volontiers le baume de nos jardins, & qu'on multiplie avec une facilité extrême.

Le Chev. J'en ignore la méthode.

Julienne.

La Comt. Quand les beaux bouquets de la julienne sont passés, on coupe & on raccourcit les tiges & les branches qui soutiennent ces bouquets. On les repique en terre sans autre apprêt : toutes ces branches vous donneront autant de nouveaux piés, pourvu que vous les teniez dans une terre grasse, renouvelée d'année en année, & où le fumier de cheval n'entre point. Sans cet entretien elles dégénèrent promptement, comme il arrive toujours à Paris où cette fleur n'est presque jamais dans sa beauté.

Le Chev. Les giroflées, ce me semble,

méritent encore plus de soin, parce qu'on en jouit plus long-tems. La jaune double, avec une odeur exquise, a tout l'éclat de l'or. La blanche, la rouge, la violette, la panachée forment des têtes magnifiques, & répandent une odeur fort agréable.

LA
GIROFLEE.

Giroflée jaune.

Giroflée panachée.

La Comt. Je ne blâme pas la curiosité de ceux qui cultivent les plantes étrangères. Mais le Pérou ni les Indes ne nous envoient rien qui l'emporte sur une belle giroflée : je crois qu'elle seroit un objet d'admiration & d'envie pour les Indiens.

Le Pr. Nous n'avons rien dit des pavots, ni des coquelicots doubles. Ces fleurs ne se multiplient que par leurs graines qui donnent tous les ans de quoi contenter le goût le plus avide de nouveauté.

La Comt. Je ne sais s'il faut les appeller le modèle, ou le désespoir des brodeurs & des peintres.

Le Chev. Il y a une fleur qui me paroît jetter encore plus d'éclat que toutes les précédentes, & embellit mieux un grand jardin. C'est le lys.

Le Pr. La Sagesse elle-même en a fait l'éloge, & en a préféré la parure à la pourpre & à toute la gloire du plus magnifique des rois.

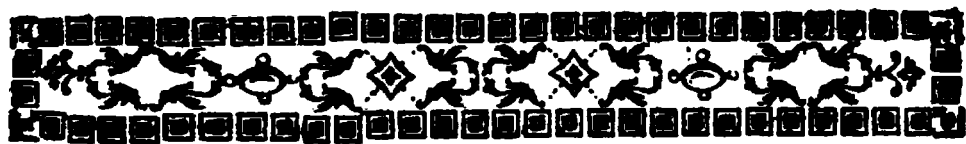
Le Chev. Voyez-vous, je vous prie, quelque rapport entre ces fleurs & les

LA CUL-lys qui sont dans les armes de France !
TURE DES *Le Pr.* Le haut d'une feuille de cette
FLEURS. fleur, vûe de face, & les deux feuilles voi-
 fines, vûes de profil, semblent avoir un
 rapport foible avec le haut de la fleur de
 lys. Mais ce rapport ne suffit pas sans le se-
 cours d'une conjecture historique.

La Comt. En quittant le jardin nous
 pouvons perdre de vûe la nature. Pour-
 quoi a-t-on donné le nom de lys à une
 figure qui y ressemble si peu ?

Le Pr. Il y a beaucoup d'apparence que
 les fleurs de lys ne sont originairement que
 ces trois petites feuilles, ou cette espèce
 de fleuron dont on paroît assez ordinaire-
 ment les couronnes des princes, & qu'on
 trouve souvent à l'extrémité de leur sceptre
 dans les monumens de la première & de la
 seconde race de nos rois. Louis VII. sur-
 nommé le Jeune, qui alla dans le XII^e. siècle
 à la seconde croisade, se distingua, comme
 c'étoit l'usage alors, par un blason particu-
 lier. Il prit pour armoiries ce fleuron, au-
 quel il ajouta pour support la répétition
 de la même figure en petit : & comme les
 croisés septentrionaux abrégéient le nom
 de Louis que portoit ce prince en celui de
 Loys & de Lys, il est naturel de croire que
 ces fleurons prirent par ce moyen le nom
 de fleur-de-lys.

Voyez les
Monumens de
la Monarchie
Françoise de
D. Bernard de
Montfaucon
tom. 1. & 2.



LES ACCOMPAGNEMENS DU PARTERRE.

QUATRIEME ENTRETIEN LE COMTE. LE CHEVALIER.

Le Comte. **Q**ue voulez-vous faire, Monsieur, de ces bouts d'ardoise que je vous vois arranger avec tant d'application ?

Le Chev. Voyez ce que c'est, Monsieur, ayez la bonté de lire.

Le Comte. Boutons d'or, iris de Suze, fritilaire, jacée, marragons, digitales. . . j'entends, voilà une liste de fleurs.

Le Chev. On m'en nomme tous les jours ici, que je ne connoissois pas, & j'en retrouve plusieurs que je connois de vûe sans en savoir les noms. Je leur ai fait à toutes leur étiquette que je pique au pié de la plante : en me promenant seul, je les appelle toutes par leur nom à mesure qu'elles se présentent. Si la mémoire me manque, je n'aurai qu'à lire, & j'apprendrai à les distinguer par le simple feuillage.

LES AC- autant que l'année, avec d'agréables chan-
COMPAGN. gemens. Après que les lauriers-rins ont
DU PART. fait leur personnage durant les derniers
mois de l'hyver, & jusqu'au commence-
ment du printems, ils disparoissent de
dessus la scène, & sont remplacés par les
lilacs qu'on entremêle, en posant alterna-
tivement une caisse de grappes blanches,
& une caisse de grappes bleues. Voyez-en
l'effet le long de cette terrasse. Ensuite pa-
roîtront les rosiers de Gueldres, les têtes
de chevrêfemilles, les jasmins communs
montés en tiges, ou disposés en manière
de vase autour de quelques cerceaux, les
genêts d'Espagne, & les lilacs de Perse,
avec les jasmins jaunes, les jasmins d'Inde,
d'Arabie, & de Catalogne qui durent
tous plusieurs mois en fleurs, malgré le
tribut journalier qu'ils payent à chaque
nouvelle compagnie qui les aborde. On
jouit encore dans ce même tems du beaume
de la fleur d'orange, & de la pourpre de
la grenade. On jouit ensuite & jusqu'en
automne du mélange des couleurs les plus
tendres par la réunion du rouge & du
blanc des lauriers-roses.

On entremêle les arbrisseaux fleuris de
plusieurs arbustes, estimables ou par l'im-
mortalité de leur verdure, ou par l'agré-
ment de leur odeur, comme myrtes.



romarins, halimes, arbres de Sainte-Lucie *, génévriers, ifs, cyprès, lauriers-cerises, & autres de toute espèce. Le houx même, tout hérissé qu'il est, mérite de trouver place dans nos jardins, par une verdure qui se conserve toujours parfaite, & par des grappes d'un rouge admirable qui réjouissent la vue au milieu de l'hiver.

Le Chev. Vous ne dites rien des rosiers. Ils font cependant une très-belle figure dans votre

Le Comte. Je ne les abandonne pas. Ils pourroient seuls tenir lieu des autres arbrisseaux à fleurs. Ce que nous faisons venir à grands frais des pays éloignés, n'a réellement rien de supérieur, peut-être même de comparable à l'agrément d'une belle suite de rosiers bien entretenue. Il y a plus de quinze espèces de roses, tant simples que doubles, blanches, jaunes, cramoisies, & panachées. Avec la facilité qu'on a d'en varier les couleurs par le mélange des espèces, on peut encore ménager cette variété sur le pié même, & y faire croître à la fois cinq ou six sortes de grosses roses toutes différentes, par le moyen de la greffe.

On en élève, si on veut, les tiges en les

* Espèce de cerisier de bonne odeur, & dont la fleur a aussi beaucoup d'agrément.

LES AC-caïsses ou de grands arbres. Les unes s'COMPAGN. couvertes pour y prendre le frais : les autres DU PART. tres sont à jour. Il y en a qui servent à ménager la vûe de la campagne, comme il doit être, s'il est possible, l'allée qui fait face au bâtiment & qui répond au milieu du parterre. Il y en a qui servent à guider l'œil sur un objet intéressant : telle est par exemple celle-ci.

Le Chev. Les deux tours du monastère qui en font le point de vûe, semblent avoir été faites exprès pour l'embellir.

Contre-allées.

Le Comte. La maîtresse allée, qui vient pour l'ordinaire après le parterre, est quelquefois accompagnée de deux contre-allées moins larges. Alors celle du milieu est toujours composée de grands arbres également élagués, & dont les tiges sont en plein air. Les deux contre-allées peuvent être enfermées, l'une à droite, l'autre à gauche, de deux grandes palissades ou murailles de verdure.

Arbres des allées.

Le Chev. Dans les deux allées qui accompagnent votre parterre, & dans celle qui perce le bois vis-à-vis le château ; je ne vois que des arbres d'une même espèce.

L'Ipreau ou Orme à large feuille.

Le Comte. Ce sont tous ormes à large feuille. Ce feuillage uniforme est magnifique, & c'est le plus parfait de tous les bois.

Gravé par J. P. Le Bas.

Gravé par J. P. Le Bas.

Leme à la grande feuille.

Le Chev. N'employe-t-on pas plus communément le maronnier pour faire une belle allée ? LES ALLÉES.

Le Comte. Il est vrai que le maronnier d'Inde orne beaucoup une place par son beau verd, par ses grandes grappes de fleurs, & par sa belle tête. Avec cela il vient promptement. Mais il est sujet à être rongé par une chenille, qui le dépouille presque tous les ans de sa verdure entière dans le cœur de l'été. On se plaint aussi qu'il salit les allées dans tous les tems où l'on s'y peut promener. Quand ses fleurs sont tombées sur la fin du printems, il ne tarde pas à laisser tomber ses coques hérissées. Le fruit tombe à son tour en automne. Il finit par la chute des feuilles.

Le Chev. Il faut renoncer au maronnier d'Inde. Mais n'est-il bien remplacé que par l'orme ?

Le Comte. Outre les ormes que nous avons de deux espèces; l'une à petite, l'autre à large feuille, nous pouvons faire nos allées avec le plane, l'érable, & le tilleul. Quelques-uns y employent l'acacia.

Le Chev. Je connois l'acacia & le plane. J'ai souvent cueilli sur le premier des fleurs d'une odeur admirable. Le plane a la feuille fort grande taillée en étoile. L'Acacia.

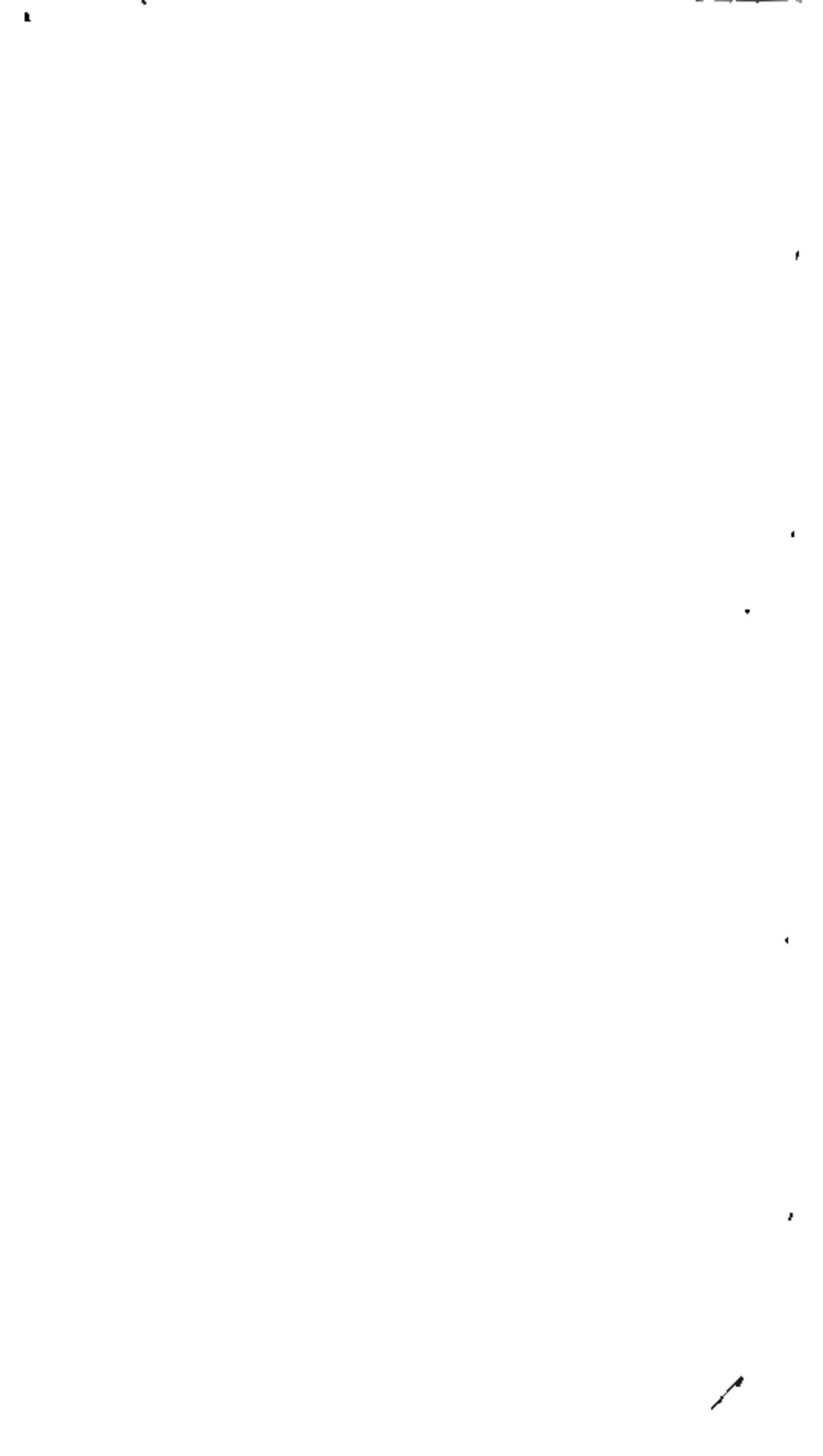
Le Comte. La forme du plane a bien Le plane.

LES AC- changé. Sa belle ombre l'avoit mis en
COMPAGN. grande vogue parmi les Grecs & parmi
DU PART. les Romains. Ils se plaisoient à en élargir la
Plin. hist. nat. tête, & à pratiquer au milieu de son feuil-
l. 12. c. 1. fol. lage une grande sale à manger. Ils le plan-
to Harduin. toient dans leurs jardins, dans les avenues
 des maisons de campagne, & par-tout.
 es plaintes qu'Horace*

is rappelle. Il trouvoit
 , qui ne donne qu'une
 triphât plus que l'orme
 & fécond par son ma-

Le tilleul. **La Comte.** Aujourd'huy nous employons
 assez peu le plane dans nos jardins d'or-
 nement. Nous n'y faisons guères plus d'u-
 sage du grand érable dont la feuille imite
 assez celle du plane. Mais on s'accommode
 mieux du petit érable, du charme, & sur-
 tout du tilleul, parce qu'il vient prompte-
 ment, & qu'il se prête avec souplesse à
 toute sorte de figures, & à toute sorte de
 terrains. On peut garnir le bas des tilleuls
 de gros buissons d'ifs ou de rosiers taillés
 en forme de vase ou de cloches renver-
 sées. Les tiges des tilleuls qui s'en élèvent
 & qui portent des têtes bien arrondies,

* Platanusque caelebs evincta ulmon-
 Comte, l. 2. ed. 351



imitent de longues enfilades d'orangers en- LES
caissés. LEB

Le Chev. Quand ensuite les vases viennent de tout côté à se couvrir de roses, une allée de cette façon doit former un coup d'œil ravissant.

Le Comte. On peut faire encore mieux. Comme on n'est guères dans l'usage d'accompagner les parterres d'arbres de haute tige, si ce n'est dans des jardins extrêmement étendus; on peut au milieu ou à côté des larges allées qui bordent le parterre, faire planter, sur des lignes droites, de gros buissons de lilieus, dont on arrête les tiges, pour les faire pousser du pié. On taille ces buissons en manière de grandes caisses quarrées. Au cœur de ces vases de verdure on enfonce & on affermit un grand panier garni d'une touffe de fleurs, selon la saison, ou contenant seulement une belle tête de rosier.

Le Chev. C'est ce que je vois que vous avez fait pratiquer ici sur les deux aîles du grand parterre. Ces jolies allées ne bornent point la vûe, & donnent à toute la place un grand air de magnificence.

Le Comte. Il ne m'a fallu, pour me procurer ce plaisir, ni attendre long-tems, ni dépenser en vase de fonte, ni faire venir de loin des arbustes timides qu'on n'ose

LES AC-montrer à l'air que durant les beaux jours.
COMPAGN. Parlez-moi des arbustes que le climat nous
DU PART. donne, & qu'une légère couverture de
paille préserve à coup sûr de la plus âpre
gelée.

Les Berceaux.

Le Chev. J'admire la légèreté que vous
avez donner aux berceaux qui terminent
si agréablement la vue de part & d'autre.

Le Comte. Les berceaux, les salles vertes, les cabinets de verdure se peuvent garnir de différentes façons. On y emploie le chèvrefeuille, le jasmin, le charme, le tilieul, ou même des arbres toujours verts. Mais autrefois ces retraites avoient communément un air massif & lugubre. Le pié en étoit souvent déchaussé : les côtés en paroïssent écorchés, parce qu'on empêchoit la végétation en voulant tout couvrir. On est aujourd'hui dans le goût des cabinets découverts par le haut, ou des berceaux tout ouverts par les côtés, en forme de portiques ou de voûtes appuyées sur de légères colonnes de verdure. On y respire un air plus sain : tout s'y nourrit sans peine : parce que le soleil & la libre circulation de l'air y rendent le feuillage aussi vif & aussi fort par le bas que vers le haut.

Le Chev. C'est apparemment le trop



d'ombre & le défaut d'air qui dégarnit si souvent le bas des pallissades. LES BER-
CEAUX.

Le Comte. Les pallissades ne doivent jamais avoir une hauteur égale à la largeur LES Pallissades. de l'allée qu'elles bordent. Quand les arbres dont on les couronne quelquefois sont bien élagués, & qu'elles sont aérées de toutes parts, elles forment alors une vraie muraille de verdure, qui semble avoir ses fondemens en terre. Elles deviennent par-là un des plus grands agrémens des jardins, dont elles réglent, pour ainsi dire, toute l'architecture.

Le Chev. N'y a-t-il que la charmille qui puisse prendre cette forme ?

Le Comte. Les pallissades, tant les hautes, que celles qui ne sont qu'à hauteur d'appui, se peuvent faire de tilieuls, d'ormes, de hêtres, de coudriers : en observant de n'y employer d'un bout à l'autre, qu'une seule espèce : parce que la diversité de deux feuillages qui ne fraternisent point, choque d'abord les yeux, & est sujette à causer des vuides. Le petit érable a un avantage qui est de ressource dans les jardins déjà formés, & où il survient quelque chose à rétablir. Il croît à l'ombre, & remplit un vuide mieux que toute autre plante. Mais la charmille forme, sans contredit, la verdure la plus belle & la plus durable.

LES AC- Les basses pallissades se peuvent
COMPAGN. d'ifs, de lauriers, de myrtes, de
DU PART. d'aubépine : ou si l'on veut du ma
 on les fait de grenadiers.

Le Chev. Une pallissade de gre
 doit paroître tout en feu au tem
 fleur.

Le Comte. Veut-on cacher des mu
 ou des terrains inutiles, irréguliers,
 favorisés du soleil, ou d'un aspect
 agréable? on y employe en forme de
 lissade ou autrement, les arbres qui
 nent dans les endroits les plus froids
 conservent toujours leur verdure, &
 peuvent en tout tems étendre une
 tapisserie sur ces endroits disgraciés.
 sont l'if, l'alaterne, le picéa, le cédre
 le chêne verd, le buis, le houx, &
 lierre.

Arbres tou
 jours verds.

On feroit bien aussi d'employer des ar
 bres toujours verds pour former les pallis
 sades & les portiques qui doivent servir à
 borner la vue d'un appartement : & on en
 sent si bien l'agrément, qu'on les contre
 fait par une verdure de bois peint.

Le Chev. Ceux qui embellissent le tour
 de leur jardin de cette façon, n'ont pas à
 craindre la chute des feuilles.

Le Comte. Chacun a son goût, & rien
 ne doit être plus libre. Mais il me semble



1. The first part of the document is a list of names and addresses.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

LES AC- étoient l'imitation des montagnes
COMPAGN. les fontaines & les rigoles , une im
DU PART. des sources & des rivières. Il est
d'embellir un peu ce qu'on imite. U
lée est plus belle qu'un grand chemin
terrasse est mieux rangée que la pente
montagne : un jèt d'eau est plus ag
qu'une source qui sort d'un rocher.

Le Comte. Il y a du vrai dans ce que
dites ; mais permettez-moi de vous
remarquer qu'un jardin est moins une
ration de la nature , que la nature m
rapprochée sous nos yeux & mise en o
vre avec art. J'ai besoin de prendre l'a
on me le procure par une petite plaine
par des allées découvertes. Je veux jouir
un moment de la vûe des productions de
la nature : on a mis pour cela sous me
yeux des fleurs & des feuillages rangés de
façon que la vûe des uns n'ôtât pas celle
des autres. Je souhaite changer de point
de vûe , trouver un abri contre le vent ,
jouir de la solitude , sans ôter aux autres
l'usage de mon jardin : les terrasses me
donnent ces différens avantages. L'ombre
& la fraîcheur ne sont pas moins à désirer :
on m'en procure la jouissance en ajoutant
aux pièces précédentes, le couvert d'un
beau bois , & le cours d'une eau abon-
dante. L'art qui forme les jardins ne con-





n'est pas à contrefaire ces choses, ni à m'a- LES TER-
 musier d'une vaine perspective, ou d'une RASSES.
 suite d'arcades de bois verd, ou de la vûe
 d'un salon incrusté de marbre, ou de celle
 de quelque Naiade qui panche avec grace
 son urne sur un bassin presque toujours
 à sec. Le mérite de l'art est de rassembler
 en effet l'eau & la verdure, de faciliter la
 promenade, de donner du couvert. L'art
 n'imité donc point ici la nature; mais il
 l'y mèt en œuvre: c'est d'elle seule qu'il
 emprunte les plaisirs qu'il nous livre.

Rendons justice à l'art. Il peut mettre
 beaucoup de grace & de dextérité dans
 l'assemblage qu'il fait faire des productions
 naturelles. Un propriétaire curieux se trou-
 ve réduit à faire son jardin d'un terrain
 sans largeur sur une longueur excessive.
 La chose arrive tous les jours. Rien de plus
 aisé que de remédier à l'irrégularité de
 cette figure. Il partage le tout en trois quar-
 rés longs. Du premier il fait un joli par-
 terre; du dernier qui est au fond, un beau
 potager; de la portion du milieu il fait un
 joli bosquet, qui, en s'élevant entre deux,
 rompt la vûe de cette longueur ridicule. Le
 bosquet est traversé d'angle en angle par
 une croix de S. André; garni par dedans
 d'une salle verte; & orné soit par dedans,
 soit par dehors de deux cabinets ou niches
 de verdure, dont l'un, si l'on veut, fait

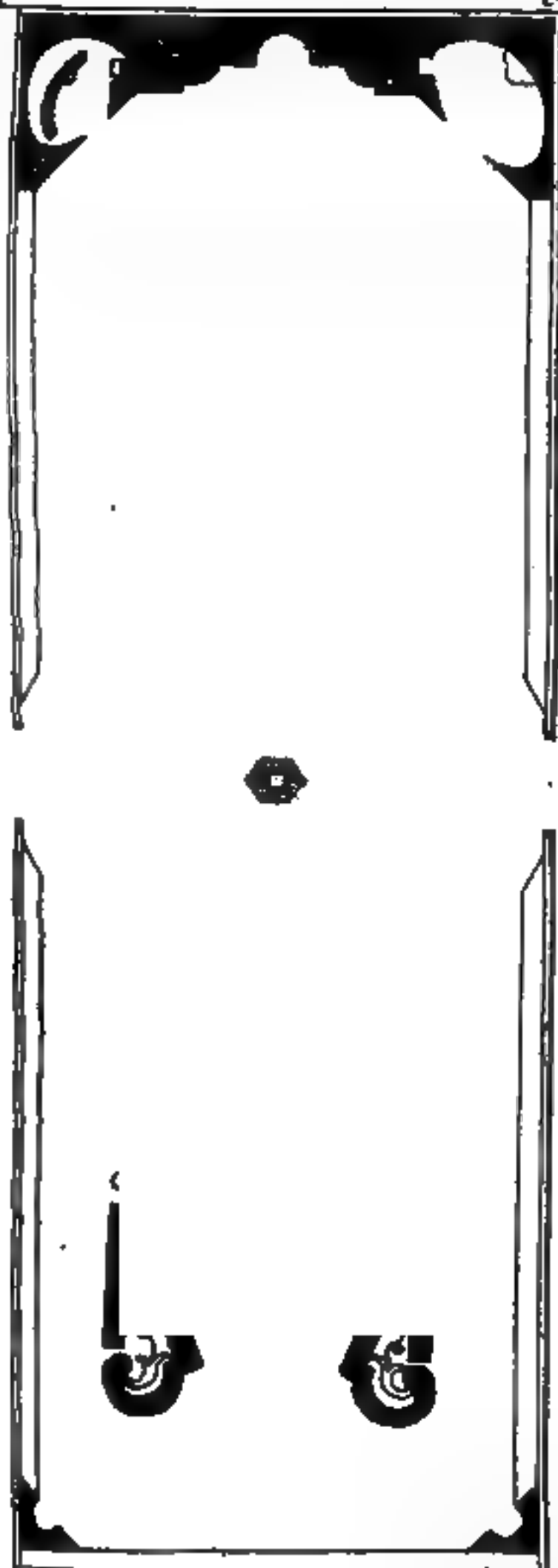
En quoi con-
 siste l'art des
 jardins.

LES AC- face au parterre, & l'autre au potager.
 COMPAGN. Tout ce qu'on découvre a un air pro-
 DU PART. portionné : & deux allées traversant le
 tout le long des deux murs, fournissent
 au besoin une longue promenade, & la
 libre communication des trois différens
 jardins.

Un autre possède un terrain plus vaste,
 mais triangulaire, ou d'une figure encore
 plus bizarre. Il y prend différentes pièces
 qui plaisent toutes par leur beauté parti-
 culière, & par leur correspondance géné-
 rale. Des deux grandes pallissades qui bor-
 neront son parterre, l'une sera le commen-
 cement d'un bois spacieux, & coupé de
 plusieurs allées ; l'autre couronnée d'ar-
 bres aussi hauts, semble annoncer des
 bosquets d'un autre goût, & qu'on croit
 de même étendue : tandis qu'elle sert réel-
 lement à cacher, derrière une verdure sans
 épaisseur, le mur qui rompt le terrain en
 cet endroit. L'art aggrandit ainsi la place,
 unit par des liaisons adroites les lieux les
 plus mal assortis, & en fauve l'irrégularité
 sous une perpétuelle apparence de symé-
 trie. Les bouts de terrains qui paroissent
 perdus derrière ces alignemens réguliers
 servent à faire, l'un un verger ; l'autre une
 pépinière ; une figuerie ; une melonnière.

Manière d'u-
 nir le tout,

Il y a sans doute une grande dextérité à
 pouvoir exécuter en détail toutes les belles



Gravé par J. B. de B.

*Arrangement d'un Terrain.
de 26 Toises de Longueur sur neuf de large.*

pièces de jardinage ; par exemple, à savoir niveller un terrain ; à en abaisser doucement un autre par une pente insensible, qui donne l'écoulement aux eaux, sans rendre la promenade pénible ; à tracer un parterre ; à bien plaquer un gazon ; à conduire des eaux ; à aligner des allées ; à arrondir des berceaux ; à bien percer un bois ; à ménager des vûes. Mais le grand effet du goût est de bien sentir ce que vaut la nature, de bien faire valoir ses présens, & de faire de toutes ces différentes parties un tout raisonnable & bien entendu.

Dans un petit terrain, tout se réduit à la simplicité du dessein, & à la propreté de l'exécution. Dans un terrain vaste, rompu, inégal ; un habile homme se sert de tout, & des irrégularités mêmes, pour mettre par-tout du nouveau, & pour ôter à son jardin une ennuyeuse uniformité. Il se garde bien de prodiguer tout d'un coup la vûe de son terrain d'un bout à l'autre, & de le mettre à découvert sous le premier coup d'œil. Il se contente d'en présenter d'abord une grande portion richement parée de fleurs, de belles eaux, d'arbres de tige ; terminée par des berceaux ou par des pallissades. L'œil du spectateur est satisfait, & ne demande rien de plus. Mais

LES AC- peu après il est agréablement sui-
COMPAGN. trouver que ce qui terminoit sa v
DU PART. le commencement d'un nouvel or-
beautés.

On a évité de même, de lui
voir dès l'entrée du jardin toute la
pagne voisine. On lui en montre si-
ment une partie, comme à la déro-
Par exemple, vous voyez d'ici la campa-
par cette longue enfilade de vûe qui
face au parterre. Vous la retrouvez pl-
loin au bout de cette allée de traverse
l'aide d'une pallissade à hauteur d'appui
qui a été abaissée en cet endroit pour
unir le jardin avec l'avenue qui y répond
au dehors. Les pallissades & les bosquets
sont tenus & arrêtés à une hauteur qui
n'ôte pas aux appartemens d'en haut le
spectacle de la plaine, & des montagnes
voisines. Mais on fait plus souhaiter cette
vûe qu'on ne la mèt à découvert à l'en-
trée du jardin. Et dans la vérité, il n'est pas
avantageux pour nos jardins, qu'on puisse
en faire librement la comparaison avec le
magnifique jardin de la nature. Les nôtres
ne paroïtroient plus rien. Il est bien plus
agréable en sortant d'un bosquêt, ou au
détour d'une pallissade; d'appercevoir tout
d'un coup une plaine à perte de vûe. Jugez
de l'effet que ce ménagement produit, en
passant

Grand par J.P. Le Bat.

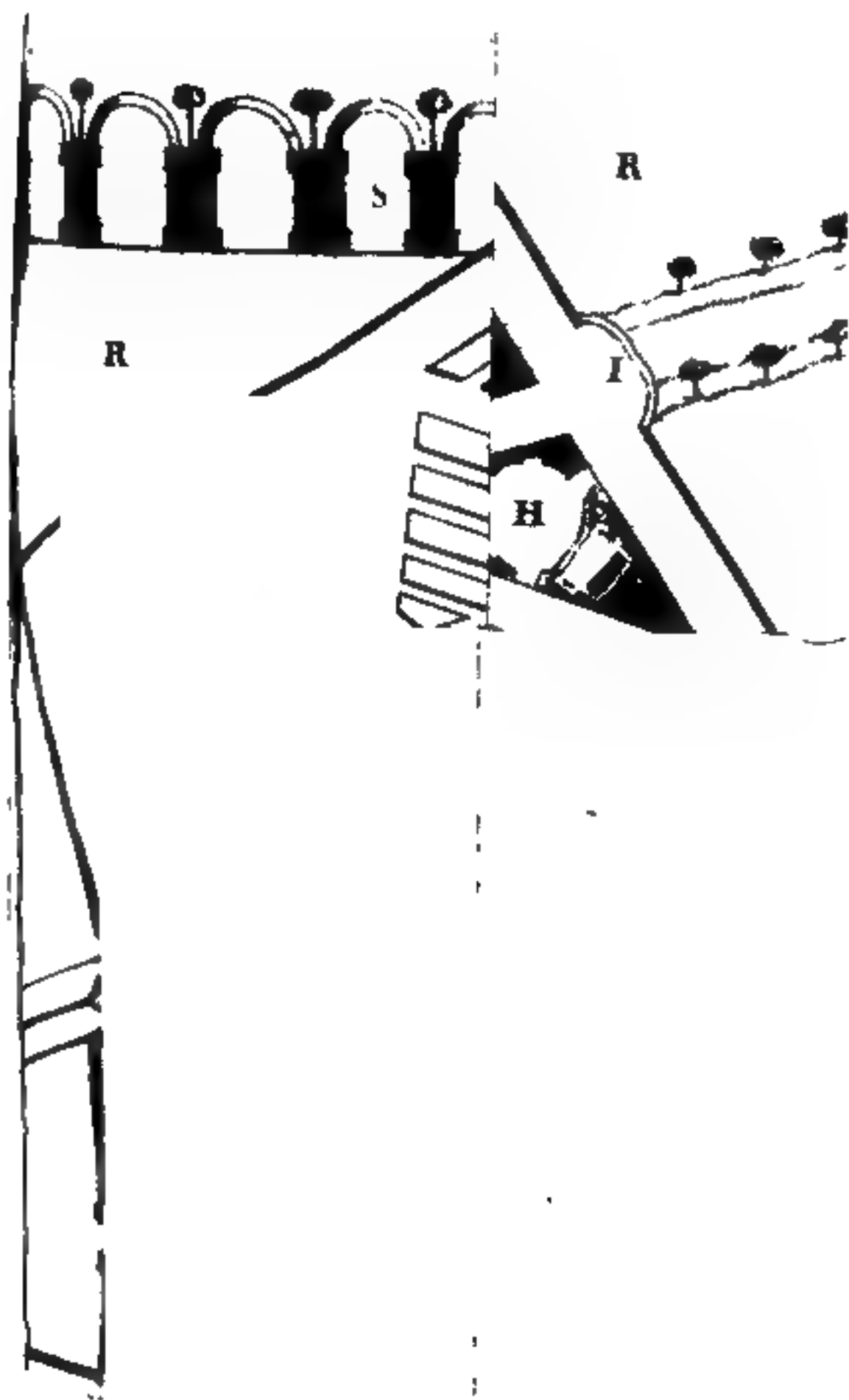
passant derrière ce berceau pour nous as-
seoir sur la terrasse qui est de l'autre côté.

LES
VÎES.

Le Chev. Il me semble qu'on tire de
devant nous un rideau qui nous déroboit
le ciel & la campagne.

Le Comte. On varie ainsi la vûe, tant
qu'il est possible, en passant d'une pièce à
l'autre. Nouveau goût, nouveau caractère.
Une place a un air de grandeur : une
autre plaît par un air plus enjôlé. Ici
s'offre une patte d'oie ou une étoile qui
vous laisse dans l'incertitude de la route
que vous prendrez dans le bois. Dans cet
autre terrain enfoncé qu'on a voulu se dis-
penser de combler, se présente un long
bouligrin, c'est-à-dire, un long tapis de
verdure, qu'on a tenu ici en manière d'im-
périale renversée. Les arcades de tilleuls
qui le bordent, les vases de fleurs qui or-
nent chaque arcade, la fraîcheur qu'on
y goûte, l'air qui y roule librement, le
chant de mille oiseaux qui y font leur sé-
jour ; tout vous attire, tout vous arrête
sur cette pelouse délicieuse. Un autre en-
droit a l'air solitaire & sauvage : l'esprit s'y
trouve recueilli. Ailleurs il se dissipe &
s'égare avec l'œil sur les hameaux du voi-
sinage. Un lieu stérile & battu des vents
de Nord se convertit en une grotte pour
y prendre le frais. Un lieu élevé & de

LES AC- difficile accès se gagne peu-à-peu par un
 COMPAGN. rampe tirée de loin , & devient un belvé
 DU PART. dère que chacun se reprocheroit de n'avoir
 point vû. En employant ainsi avec pru-
 dence tous les terrains & toutes les situa-
 tions ; en achevant enfin de faire de chaque
 chose ce que la nature avoit commencé
 à en faire, on diversifie les aspects, on mul-
 tiplie les beautés, les promenades ; & les
 abris, selon les tems & les saisons. Il suffit
 qu'il ne pleuve pas pour être sûr de pou-
 voir agréablement prendre l'air, malgré le
 soleil & le vent. Nous jouissons par ces pré-
 cautions de tout ce que la nature a de beau ;
 & un seul tour de jardin est un voyage
 dont on revient toujours content & un-
 ment exercé.





ÉLOGE DU JARDINAGE ET DU POTAGER.

CINQUIÈME ENTRETEN.

LE PRIEUR.

LE CHEVALIER.

Le Pr. **C**omment, je vous prie, vous est venu l'idée du joli recueil dont vous me parlez ?

Le Chev. C'est vous-même, Monsieur, qui y avez donné lieu. Vous me conseillâtes dans mon dernier voyage de lire, après les *Géorgiques* de Virgile, les *Jardins* du P. Rapin, & la *Métairie* du P. de Vanière. Je l'ai fait, &

*Renari Rapin
hortor. l. IV.*

*Jacobi Vanie-
rii pradium
rusticum.*

Le Pr. Il ne faut pas demander si vous êtes devenu partisan de la vie champêtre.

Le Chev. Après cette lecture on est assurément tenté de renoncer au séjour

ÉLOGE des villes. Ces trois poèmes m'ont telle-
DU JAR-ment enchanté, que je ne les puis quitter.
DINAGE. J'ai voulu les avoir tous trois ensemble,
 & je les ai fait relier proprement en un seul
 volume que voici : il est très-portatif, &
 je l'appelle ma *bibliothèque de campagne*.

Le Pr. A quelques fables près, où l'on
 trouve que le P. Rapin a fait revivre les
 dieux & le langage des Payens fort gra-
 tuitement, puisque le faux n'y est ra-
 cherté par aucune vérité utile, il y a un
 profit & un agrément perpétuel dans la
 lecture de ces trois ouvrages. Je sais qu'il
 n'appartient qu'au Public de décider si les
Jardins & la *Métairie* méritent exactement
 de devenir les second & troisième tomes
 des *Géorgiques* : je sais que Rapin est trop
 sonore, & Vanière un peu superficiel dans
 ses derniers livres : mais pour mon usage
 particulier, j'ai dessein de faire comme
 vous, & de les mettre tous trois de com-
 pagnie sous un titre commun. Je n'en
 prendrai point d'autre que celui que vous
 m'avez suggéré.

Le Chev. Mais ne pourrions-nous pas
 grossir un peu cette bibliothèque ?

Le Pr. Rien ne nous empêche d'y join-
 dre les endroits de Caton, de Cicéron^a,
 d'Horace^b, & de Plîne^c le Naturaliste,
 qui nous présentent les plus belles images

^a Cicér. de
senect.

^b II. Sat. 6.
 & I. Epist. 10.
 14. 16.

^c Hist. nat.
 l. 18. c. 2.

de l'agriculture & de la vie champêtre.

ÉLOGE

Le Chev. N'y oublions pas les deux mai-
sons de Plin^e le Jeune. Il n'y a pas long-
tems que j'en ai parcouru les appartemens
& les jardins avec un plaisir extrême : j'a-
vois pour guide M. Félibien.

DU JAR-
DINAGE.

a Plin^e Jun.
Laurentinum,
l. 2. Epist. 17.
& Thulci, l. 5.
Ep. 6.

Le Pr. Voilà ce que nous avons de plus
beau & de plus délicat en latin. Je n'ai pas
joint Columelle aux précédens, parce qu'il
peut lui seul nous tenir lieu de tous.

V. Les mai-
sons de Plin^e,
par Félibien.

Le Chev. Nous pouvons apparemment
faire un triage semblable en françois.

Le Pr. Croirez-vous, Monsieur, que
notre langue, ou du moins notre poésie
françoise n'a pas le moindre ouvrage de
goût qui puisse entrer dans votre plan ?

Le Chev. J'en suis fort surpris : la na-
ture est si belle. La poésie y trouveroit un
beau champ pour s'exercer.

Le Pr. C'est assurément la matière des
plus riches tableaux. Celui de l'agriculture
en particulier est encore à commencer.
Nous n'avons aucun poète françois qui
l'ait seulement ébauché. Ce seroit cepen-
dant pour un génie heureux le moyen le
plus sûr non-seulement de plaire, mais de
plaire à tous les lecteurs.

En gagnant peu-à-peu le potager où
nous pouvons faire un tour de prome-
nade ; dites-moi, je vous prie, d'où pro-

ÉLOGE vient le plaisir singulier que vous éprouvez **DU JAR-** à la lecture des gracieux Ecrivains qui **DINAGE.** composent votre petit recueil ? Je sais que leur latinité est pure , & que leurs peintures sont vraies : mais ces belles qualités leur sont communes avec d'autres auteurs. Pourquoi donc vous plaisent-ils plus que tous les autres ?

Le Chev. Ce plaisir provient sans doute du choix qu'ils ont fait des objets champêtres.

Le Pr. Je le crois comme vous , & l'on peut prédire qu'ils seront toujours lûs , parce que la matière qu'ils ont traitée n'est sujette ni à la vicissitude des années , ni au caprice des goûts. Généralement tous tant que nous sommes , nous naissons jardiniers : la culture des fleurs & des fruits est notre première inclination. Nous nous partageons sur tout le reste : le goût de l'agriculture est le seul qui nous réunisse : & quelque diversité que les besoins de la vie , ou les usages de la société puissent mettre dans nos occupations ordinaires , nous nous souvenons tous de notre premier état. L'homme innocent avoit été destiné dès le commencement à cultiver la terre : nous n'avons point perdu le sentiment de notre ancienne noblesse. Il semble au contraire que tout autre état nous asservisse ou nous dégrade. Dès que nous

Genes. 2. 15.

pouvons nous affranchir, ou respirer quel- **ÉLOGE**
 que moment en liberté, une pente secrète **DU JAR-**
 nous ramène tous au jardinage. Le mar- **DINAGE.**
 chand se croit heureux de pouvoir passer
 du comptoir à ses fleurs. L'artisan qu'une
 dure nécessité attache toujours au même
 endroit, orne sa fenêtre d'une caisse de
 verdure. L'homme d'épée & le magistrat
 soupirent après la vie champêtre. Il y a au
 moins quelques mois dans l'année où ils
 quittent la cour, la ville, & les affaires pour
 jouir des charmes de leur terre. Tous alors
 parlent jardinage : la plupart se piquent
 d'en savoir les plus belles opérations. Il n'y
 a qu'un goût faux, & une délicatesse dé-
 pravée qui rougisse de cultiver un jardin.

Les plus beaux génies & les plus grands
 hommes se sont distingués dans tous les
 tems par une inclination marquée pour la
 culture de la terre. Cette inclination fait
 encore aujourd'hui l'éloge de Salomon,
 du roi Ozias, de Cyrus le jeune, de Fabri-
 cius, d'Hicron, de Massinissa, de l'empereur
 Probus, de Charles V, de Louis XIV.

Le Chev. Je savois que Louis XIV. avoit
 fait dresser les Jardins de Versailles sur les
 desseins de M. le Nôtre : mais je ne sa-
 vois pas qu'il se mêlât lui-même de jar-
 dinage.

Le Pr. Après avoir entendu M. de Tu-

passant derrière ce berceau pour nous as-
seoir sur la terrasse qui est de l'autre côté.

LES
VŮES.

Le Chev. Il me semble qu'on tire de
devant nous un rideau qui nous déroboir
le ciel & la campagne.

Le Comte. On varie ainsi la vûe , tant
qu'il est possible , en passant d'une pièce à
l'autre. Nouveau goût, nouveau caractère.
Une place a un air de grandeur : une
autre plaît par un air plus enjôlé. Ici
s'offre une patte d'oie ou une étoile qui
vous laisse dans l'incertitude de la route
que vous prendrez dans le bois. Dans cet
autre terrain enfoncé qu'on a voulu se dis-
penser de combler, se présente un long
bouligrin , c'est-à-dire, un long tapis de
verdure, qu'on a tenu ici en manière d'im-
périale renversée. Les arcades de tilleuls
qui le bordent, les vases de fleurs qui or-
nent chaque arcade, la fraîcheur qu'on
y goûte, l'air qui y roule librement, le
chant de mille oiseaux qui y font leur sé-
jour ; tout vous attire, tout vous arrête
sur cette pelouse délicieuse. Un autre en-
droit a l'air solitaire & sauvage : l'esprit s'y
trouve recueilli. Ailleurs il se dissipe &
s'égare avec l'œil sur les hameaux du voi-
sinage. Un lieu stérile & battu des vents
de Nord se convertit en une grotte pour
y prendre le frais. Un lieu élevé & de

ÉLOGE DU les quarrés semblent faits au tour.

POTAGER. *Le Pr.* Ce sont autant de vases naturels qui embellissent ces allées, & qui me paroissent incomparablement plus beaux que ceux qu'on fait de marbre & de métal bronzé.

Le Chev. Enfin par-tout où j'arrête mes yeux dans les allées & dans les planches de légumes, je trouve un alignement juste & une simétrie parfaite. Je ne sais plus auquel des deux du parterre & du potager je donnerois la préférence, même pour le seul plaisir des yeux : c'est une question que je vous laisse à décider.

Le Pr. Le parterre, il est vrai, a le premier coup d'œil plus brillant : il éblouit. Le potager ne frappe pas tant : mais il attache plus long-tems le spectateur : il le satisfait mieux. Le parterre est une beauté un peu apprêtée : le désir de plaire s'y laisse trop appercevoir : mais on pardonne ce foible au parterre qui n'est fait que pour plaire. La beauté du potager a quelque chose de plus vrai, de plus solide, & de moins recherché. Avec des couleurs douces, de la simétrie, & de la grandeur, il possède encore deux qualités plus estimables ; je veux dire une extrême simplicité & une grande utilité. La simplicité est le vrai assaisonnement du beau dont elle laisse sen-

tir tout le prix. L'utilité, de l'aveu de tout ÉLOGE DU
le monde, est le comble de la perfection. POTAGER.

Le Chev. Cette simplicité est-elle aussi grande que vous le dites ? on ne laisse pas de voir ici bien des fleurs.

Le Pr. J'en conviens : mais ni l'art, ni l'étude ne les arrange. On n'a point travaillé à les mettre où elles sont. Elles s'y présentent d'elles-mêmes. Elles ressemblent aux graces de la jeunesse que la nature prend soin d'embellir. On n'a jamais plus d'agrément que quand on ne fait point d'effort pour en avoir.

Le Chev. Sur ce pié-là le parterre a perdu son procès. Mais si le potager gagne la cause dès le mois de Mai, que sera-ce au mois de Septembre ?

La fécondité
du Potager.

Le Pr. Il y a quelque chose de plus : je ne borne pas son mérite aux fleurs du printemps, ni aux fruits de l'automne : c'est d'un bout de l'année à l'autre qu'il enrichit son maître par des présens toujours nouveaux.

Tout ce que la terre produit de plus salulaire dans ses différentes parties, dans ses vallées, dans ses plaines, & sur ses côteaux, le potager le rassemble sous la main de l'homme. Il devient son grand magasin de nourritures, de remèdes, & d'amusemens. L'homme y recueille chaque jour ce que la saison lui produit. Il y

ÉLOGE DU hée devient ainsi un cercle perpétuel
 POTAGER. fleurs & de fruits. Une partie de ce
 est souvent dégarnie de fleurs. Mais
 fruits n'y laissent aucun vuide. Nous p
 rons, quand il vous plaira, justifier c
 vérité en examinant en détail la suite
 productions du potager : vous trouvez
 qu'elle n'est jamais interrompue.

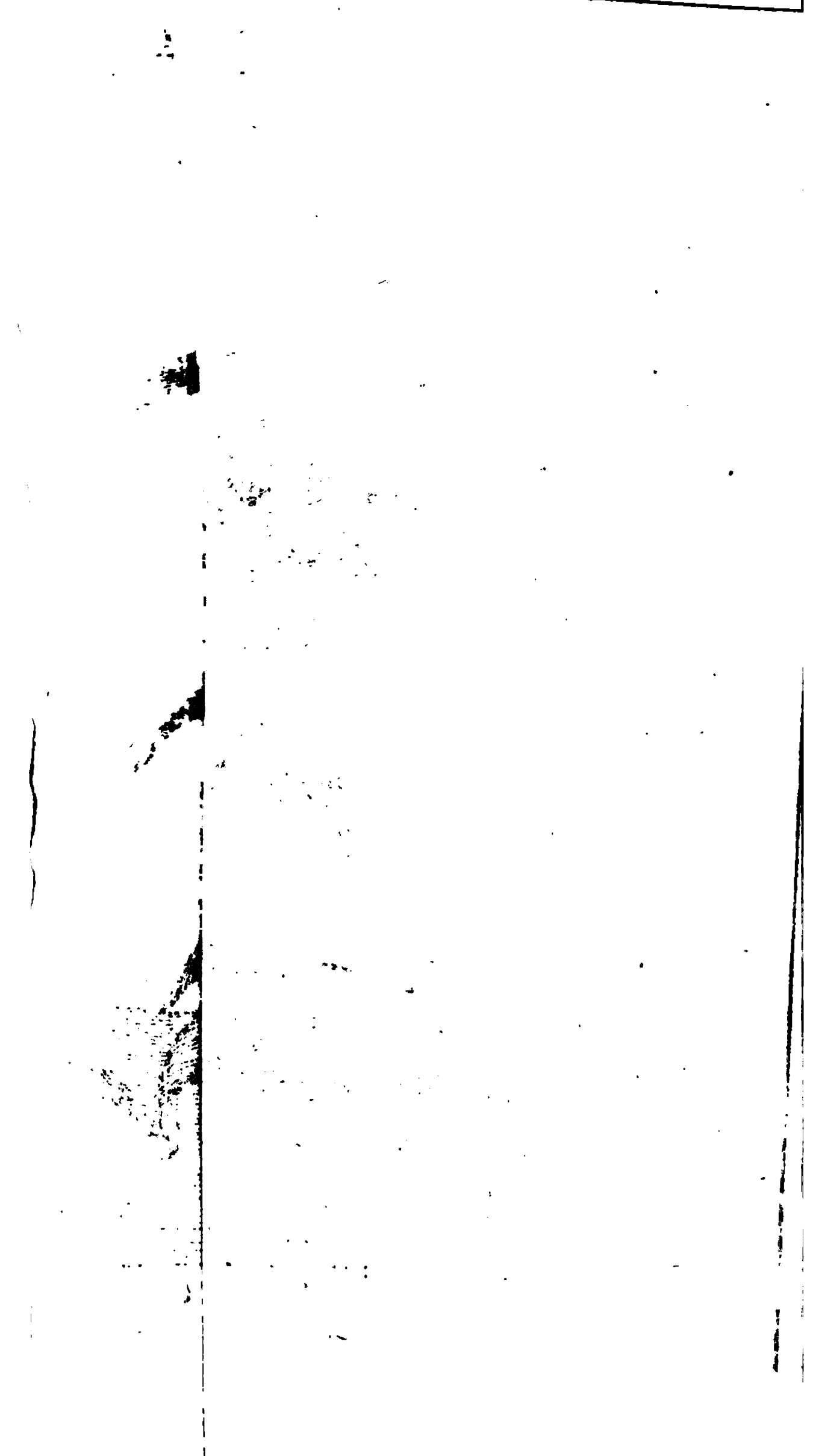
Le Chev. Un jardin comme celui-ci ,
 ce que je vois, est un fonds inépuisable.

Le Pr. Un pareil bien mérite sans doute
 qu'on fasse quelques efforts pour se le pro-
 curer. Il n'y a rien non plus qui soit aujour-
 d'hui plus à la mode qu'un beau potager.
 Ainsi la raison & la mode sont quelque-
 fois d'accord ensemble.

Le Chev. Nous avons au logis un pota-
 ger qu'on parle de renouveler en entier,
 parce que rien n'y réussit. Apprenez-moi,
 je vous prie, comment vous le voudriez
 ordonner, s'il étoit à vous. C'est un grand
 terrain quarré fort étendu. Je commence
 par faire main-basse sur tout ce qui s'y
 trouve. Je vous livre la place nette. Vous
 pouvez à présent aligner & planter : rien
 ne vous gêne.

Le Pr. Vous me livrez un terrain sur le-
 quel il faudroit peut-être placer toute au-
 tre chose qu'un potager.

Le Chev. Mais c'est de tout le terrain



non compris le pot.

l'endroit qui a paru le plus propre à l'ar- **ÉLOGE DU**
chitecte pour faire un belle figure avec **POTAGER.**
le reste. Il n'est pas facile de changer.

Le Pr. Quand il est question de choisir l'emplacement d'un potager, on dit quelquefois que c'est moins l'avis d'un architecte qu'il faut prendre, que celui d'un jardinier ; de crainte que quand on s'est déterminé au choix d'un terrain par le seul motif de la symétrie ou de la commodité, vous ne vous trouviez par la suite ou accablé de frais pour réformer un fonds infertile, ou éternellement contredit par la malignité d'une nature, qu'aucune industrie, qu'aucune culture ne peut ni vaincre, ni changer. Je crois qu'il n'en sera pas ainsi du terrain où vous m'avez rendu maître d'ordonner en toute liberté. Mais voici généralement parlant, ce qui peut faire un bon potager. Il ne sera jamais de bon rapport qu'on n'ait pris soin d'abord d'y réunir cinq choses toutes différentes. Le bon fonds de terre ; l'aspect favorable ; la belle distribution du terrain ; l'eau ; & le choix des plantes. Voilà une ample matière : mais nous remettrons, s'il vous plaît, à demain à nous en entretenir. Achéons notre promenade en relisant le premier endroit de la Métairie du P. de Vanière, qui nous tombera sous la main.

ÉLOGE DU
POTAGER.

Le Chev. C'est votre poète favori.

Le Pr. C'est le livre qui commença lorsque j'étois encore à votre âge, à me donner du goût pour la lecture. Les premières idées qui sont entrées avec agrément dans notre esprit, sont toujours celles qui s'effacent le moins, & dont le retour fasse le plus de plaisir. J'ai remarqué depuis, que les plus beaux traits de la Métairie étoient empruntés de l'agriculture de Columelle. Je vous conseille en vrai ami de les voir de la première main.



L'ORDONNANCE DU POTAGER.

SIXIÈME ENTRETIEN.

LE PRIEUR.

LE CHEVALIER.

Le Chev. **N**ous allons réunir le bon fonds de terre, l'aspect, la belle distribution, l'eau, & le choix des plantes : nous allons faire un potager parfait.

Instruction de M. de la Quintinye.

The art of Husbandry by Joh. Mortimer fellow of the Royal Society.

Le Pr. Dans nos conversations nous taillons en plein drap : nous allons au mieux. Sur le terrain, on s'arrange le moins mal qu'il est possible.

Le grain de terre en général peut être de trois sortes, sable, limon, terre forte.

Le grain de terre.

Le sable est un amas de petites pièces dures, pierreuses, désunies, approchant de la figure ronde, & presque inalliables entr'elles. A mesure que les parties en sont éloignées de la figure ronde & vont en se grossissant, cette terre devient par degré

Sable,

ORDON- arène, gravier, pierrailles. Tous ces dif-
NANCE DU férens sols peuvent bien recevoir dans
POTAGER. leurs interstices l'eau, l'huile, le sel, le
 feu, l'air & tous les principes de la végé-
 tation : mais ils ne retiennent rien. Tout
 en sort presque aussi aisément qu'il y en-
 tre, & la culture pour l'ordinaire en est
 assez infructueuse.

Terre fran-
che.

La terre franche au contraire est un amas
 de molécules ou petites masses, extrême-
 ment fines, probablement cubiques*, pro-
 pres à se rapprocher exactement, & à de-
 meurer unies & entassées. A mesure que
 la terre est d'un grain serré & sans inter-
 stices entre ses molécules, elle devient
 terre forte, argile, glaise, craie. Tous ces
 sols peuvent retenir les sucs qu'ils reçoivent :
 mais ils reçoivent difficilement l'im-
 pression de l'eau, de la chaleur, & de l'air.
 Les fibres des plantes n'y pénètrent qu'avec
 peine, & la culture en est ou fort pénible,
 ou totalement impossible.

limon.

Le limon ou la terre moyenne, est une
 poudre qui tient de la mobilité du sable,
 & de la consistance de la terre-franche, un
 composé de petites masses souples ou plian-
 tes, un peu spongieuses, faciles à désunir
 par le labour, & aussi propres à s'ouvrir
 aux influences de l'air, qu'à retenir long-

* De la figure d'un dé à jouer.

rems ce qu'elles en ont reçu. Les plantes y poussent leurs fibres sans résistance , & y trouvent une nourriture abondante.

ORDON-
NANCE DU
POTAGER.

Le Chev. Heureux celui qui peut asséoir son potager dans un fonds de cette nature, qui riennne le milieu entre la terre serrée & la terre légère. Mais comment connoît-on qu'une terre est telle que vous la souhaitez.

Marques de la
bonne terre.

Le Pr. Ce juste tempérament du sol, que j'appelle limon, se déclare d'un côté par la facilité de le manier , & d'un autre par la vigueur de ses productions. Mais il n'est que trop commun d'avoir en ce genre du trop ou du trop peu : & la terre moyenne se partage en bien des degrés qui la rendent sablonneuse sans être sable ; ou qui la rapprochent de l'argile, sans être argile en effet.

Le Chev. Quand une terre est trop maigre ou trop forte , ne peut-on pas la réformer ?

Le Pr. Les Jardiniers tâchent de corriger ces défauts par la diversité des amandemens ; c'est-à-dire, des fumiers ou des terres qu'ils répandent sur leur jardin , pour le rendre fertile. Ils mettent du fumier de cheval , qui est léger & sec , dans les terres franches & tenaces. Ils mettent du fumier de vache , qui est gras & lourd , dans les terres sablonneuses. Ils tâchent par-là de

Amande-
mens.

ORDON- lier les unes & de raréfier les autres : ce
NANCE DU qui est profitable & bien entendu.

POTAGER. Les propriétaires laborieux emploient

Mélange des
terres.

un moyen qui est plus efficace & plus durable , en corrigeant le principe même du mal. Ils font creuser sous terre , à quelque profondeur , ou dans leur jardin même , ou dans le voisinage , & tâchent de trouver un lit de terre d'une qualité toute différente de celle qui a fait le sujet de leurs plaintes. Ils mélangent & épaississent un fonds aride & sablonneux , avec de la terre franche , ou du moins avec de la terre de marais , qui n'est souvent qu'un limon noir & liant. Au contraire ils effondrent & desserrent un terrain argileux en y mêlant une bonne quantité de sable ; soit de celui qu'on trouve au bord des rivières ; soit de celui qu'on trouve dans des veines graveleuses sous terre. On laisse ces terres mélangées se reposer par tas. On donne à ces natures différentes le tems de se pénétrer intimement. Le soleil , les vents , la gelée , & l'action perpétuelle de l'air acheveront de préparer le tout : on plante alors dans un fonds tout neuf.

Mais comme nous n'acquérons nos connoissances qu'à tâton , & que nous pourrions aisément nous méprendre dans le choix d'une terre qui nous paroîtroit

propre à remédier au désordre de la nôtre, **ORDON-**
il est de la prudence de faire d'abord ces **NANCE DU**
épreuves en petit, & de s'assurer par des **POTAGER.**
succès marqués qu'on n'entreprendra pas
en vain la réforme de la place entière.

Au reste, soit que vous renouvellez
par ces mélanges tout le fonds du potager ;
soit que vous vouliez les borner à quel-
ques quarrés, ou aux tranchées destinées
pour vos arbres ; les deux points essentiels
sont de donner aux terres mélangées un
an de repos tout au moins avant que d'y
planter, & de ne point faire ce mélange
à regret, mais jusqu'à trois & même qua-
tre piés de profondeur : autrement vos
arbres, ou même plusieurs de vos légu-
mes périront sans ressource lorsque leurs
racines viendront à percer dans une au-
tre veine de terre qui les blessera par sa
dureté, ou qui les affamera par sa sèche-
resse.

Le Chev. Je comprends que si on mé-
langeoit les terres jusqu'à cette profon-
deur, la qualité de l'une reformeroit le
défaut de l'autre : mais voilà une terrible
dépense.

Le Pr. Si le terrain étoit fort grand l'en-
treprise coûteroit trop. Mais il y a quel-
ques autres moyens de corriger sans frais
une partie des défauts de la terre. Est-elle

ORDON- redouter. On examine d'où viennent les
NANCE DU plus dangereux, & ceux sur-tout qui amènent les orages, & qui dépouillent les arbres de leurs fruits.

Le Chev. A quoi, je vous prie, peut servir une telle connoissance ? On peut bien savoir d'où vient le vent ; mais est-on maître de l'empêcher ?

Le Pr. On garantit le potager des insultes des vents les plus à craindre, ou à l'aide d'une muraille fort élevée ; ou en leur barrant le passage par un bâtiment spacieux ; ou en leur opposant, comme il est d'usage en Normandie & en Bretagne, un grand bois qui rompe tous leurs efforts ; ou en plaçant le potager sous l'abri d'une colline qui leur ferme toute avenue.

Aspect du
soleil.

Autant le potager craint les mauvais vents, autant a-t-il intérêt de jouir de l'aspect d'un beau soleil. L'exposition directe au midi est presque toujours à souhaiter, à moins que votre terre ne soit extrêmement légère & maigre. Elle s'épuiferoit bien vite sous un soleil trop brûlant. On préfère ensuite l'aspect du levant à celui du couchant. L'exposition au nord est la pire de toutes, si elle n'est rachetée par un excellent fonds de terre.

Le Chev. Je doute qu'un terrain tout à découvert

découvert du côté des vents froids puisse **ORDON-**
rien produire de bon. **NANCE DU**

Le Pr. On voit cependant quelques **POT**
exemples du contraire. L'excellent vin de
Silleri se recueille sur la côte de Verzenai
qui s'abaisse sans abri vers le Nord, & où
le soleil ne donne qu'obliquement.

Le Chev. Ce que vous avez dit, Mon- **Exposition**
sieur, de l'exposition du jardin en entier, **des espaliers**
on le peut dire apparemment de l'exposi-
tion de chaque muraille : ainsi le meilleur
espalier sera d'abord celui qui reçoit le
soleil du midi ; ensuite la muraille qui re-
garde le soleil levant. Pour quels arbres,
s'il vous plaît, réserve-t-on ces exposi-
tions ? J'ai quelquefois vû le fruit se cou-
ronner ou se cuire à l'exposition du midi
au lieu de mûrir.

Le Pr. Cela peut arriver quand on le
dégarnit trop de ses feuilles. On réserve
l'espalier du midi pour les bons chrétiens
d'hiver, pour les raisins muscats, & pour
tout ce qui mûrit difficilement. La muraille
que le soleil regarde en se levant sera plus
propre pour les pêchers, dont l'écorce
rendre redoute au midi les alternatives de
la pluie & du grand chaud qui la séchent
& la crevaissent. L'aspect du couchant a
encore son mérite. Celui du Nord est le
moins favorable : à peine le soleil dans

ORDON- les plus grands jours y jette-t-il de côté
NANCE DU quelques regards indifférens & dénués de
POTAGER. toute chaleur.

Le Chev. Monsieur le Comte m'a fait remarquer qu'il avoit procuré le soleil à tous les murs de son potager. Au lieu de présenter de face les quatre murs aux quatre points du monde, il y a fait tourner les quatre coins qui réunissent les murs. D'où il arrive que le soleil en se levant chauffe les deux espaliers qui se joignent au point du couchant. Quand il est parvenu à midi, il chauffe les deux murailles qui se réunissent vis-à-vis du côté du nord. Enfin lorsqu'il baisse, il porte à la fois ses rayons sur les deux murailles qui s'avancent vers le levant.

Le Pr. De cette façon rien n'échappe à son action bien-faisante, & tous les murs sont à peu près également garnis de verdure & de fruits.

Crépi. Il y a des curieux qui fortifient la réflexion des rayons par un crépi bien blanc & bien uni, dont on remplit exactement tous les trous & les cavités qui pourroient absorber ou détourner la chaleur. Mais l'abri du vent qui est le principal avantage des espaliers, peut suffire avec la bonne exposition pour les faire prospérer.

Le Chev. Le crépi peut aussi écarter les

rats, les souris, les loires, & tous les animaux mal-faisans. Ils vont chercher leur gîte ailleurs. Quel bois employe-t-on pour le treillage qui soutient l'espalier, & qui embellit toute la place ?

ORDON-
NANCE DU
POTAGER.
Treillage.

Le Pr. Du châtaignier ou du cœur de chêne sans aubier. Le tout doit être bien coulé & défendu contre la pourriture, premièrement par une couche de blanc de céruse, ou de jaune qui coûtera moins que la céruse, & ensuite par une ou deux couches de verd de montagne en huile. Ce treillage peut durer trente ou trente-cinq ans.

Le Chev. Comment avez-vous pû donner aux espaliers de votre presbytère un si grand air de propreté sans le secours du treillage ?

Le Pr. J'ai fait ce que bien des connoisseurs pratiquent à présent. Au lieu d'un treillage d'échalas qui donne souvent retraite à bien des ennemis, on peut se contenter d'un treillage de gros fil d'archal. Les frais en sont modiques, & la durée toute autre. On peut le mettre en huile de peur que le fil ne se rouille & ne nuise à l'écorce. D'autres méprisent cette précaution.

Fil d'archal,

Le Chev. Au travers de cette porte à claire-voie, qui ferme la melonnière, j'aperçois autour des murailles une espèce de petit toit dont je ne comprends pas quel peut être l'usage.

ORDON- *Le Pr.* Un officier qui a fait fort long-
 NANCE DU tems de la culture des fruits l'amusement
 POTAGER. de sa retraite durant la paix, & qui mérite
 Auvent. par les rares succès de ses soins d'être pro-
 posé pour modèle, a ajouté au crépi & au
 treillage une espèce d'auvent ou d'avance
 qu'on a mise ici en œuvre pour per-
 fectionner les bonnes expositions. On
 garnit le haut des murs de petites barres
 de fer ou de bois sortant de la maçon-
 nerie, de deux piés ou environ, & posées
 de distance en distance, un peu en pente,
 avec un crochét au bout, pour soutenir
 une ou deux planches qu'on ôte quand
 on veut procurer aux feuilles le rafraî-
 chissement de la pluie & de la rosée. Cet
 auvent en arrêtant l'action de l'air par le
 haut, empêche l'arbre de suivre son incli-
 nation à pousser vers le haut, & le fait tra-
 vailler à droite & à gauche. En second
 lieu, il aide à couvrir parfaitement les espa-
 liers durant les fortes gelées : il épargne
 aux boutons & aux fruits bien des coups
 de grêle : & enfin il écarte de dessus l'ar-
 bre l'égoût de la muraille qui, en tombant
 toujours sur les mêmes branches, les pour-
 rit, ou les cave, & les fait gommer *.

* Un paillason qu'on roule & qu'on déroule, peut pro-
 duire les mêmes avantages sans frais, & préserver le pi-
 cher des grands coups de soleil.

Après avoir réglé l'emplacement & l'enceinte, il faut distribuer tout le terrain. On le partage en deux, en quatre, ou en six grands quarrés coupés & environnés de grandes allées. Au lieu de quarrés, on peut, mais plus rarement, diviser le tout en quarrètriangles qui seront séparés par deux allées en sautoir, c'est-à-dire, en croix de S. André. Le centre en est occupé par une fontaine ou par un large bassin.

Distribution
du terrain.

Il est naturel de trouver d'abord en entrant une allée fort large. Si l'entrée du potager se trouve juste au milieu, ce qui est plus régulier, la distribution par quarrés paroît alors nécessaire pour présenter à ceux qui entrent une belle allée de face & une autre de traverse. Si l'on est contraint de placer l'entrée du potager dans un coin, on peut alors ou pour d'autres raisons, faire usage de la division en sautoir pour trouver tout d'un coup trois allées en entrant, savoir celles qui régneront le long des deux murs, & celle qui traverse les triangles. Mais comme l'extrémité de ces pièces défigure le terrain par leur forme pointue, on les échancre par un demi cercle qui élargit la place, & qui fait que les arbres en buisson s'y trouvent suffisamment séparés.

Allées.

Entrée.

Le Chev. Je suis assez surpris de voir

Costières

ORDON- mettre ici sept ou huit piés de distance
NANCE DU entre les murailles & la bordure des allées.

POTAGER. *Le Pr.* On empêche par-là l'ombre des
 grands buissons d'arriver au pié de l'espa-
 lier. On le fait aussi pour y cultiver à l'abri
 & sous la réflexion du soleil différentes
 sortes de légumes hâtifs : & il arrive tou-
 jours que le bénéfice des terreaux, des
 labours, & des arrosemens qu'on leur
 réitère souvent, se communique aux piés
 des arbres fruitiers.

Le Chev. Je regardois ce terrain comme
 perdu : mais je vois qu'il est doublement
 bien employé.

Emploi des
 quarrés.

Le Pr. Revenons aux quarrés. La plate-
 bande qui les environne, & où l'on dis-
 pose les arbres en buisson, est réglée d'un
 côté par la bordure de l'allée, & de l'autre
 par le sentier qui termine les planches dont
 l'intérieur de ces grandes pièces est tout
 rempli.

Le Chev. Je remarque qu'on a planté
 les buissons assez loin de la bordure, &
 qu'ils sont fort voisins des planches. Ne
 feroient-ils pas mieux justement au milieu
 de la platebande ?

Le Pr. On les mèt au moins à cinq piés
 de la bordure, afin que quand les branches
 s'étendront, elles n'anticipent point sur
 l'allée. On est maître alors de reculer le

sentier au dedans, en diminuant quelque peu de la longueur des planches.

ORDON-
NANCE DU

Le Chev. J'ai vû de beaux potagers dont toutes les pièces étoient réglées par des bordures de buis. Ici toutes les bordures sont composées de quelque plante d'usage.

POTAGER.
Bordures.

Le Pr. C'est une épargne. Le buis occupe inutilement la terre : il est vorace & demande bien des soins. Les bordures ne sont-elles pas mieux étant garnies de plantes usuelles & propres à la fourniture des salades, ou du moins estimables, soit par leur odeur, soit par quelque qualité médicinale ? Ici c'est une route de melisse, là une enfilade de piés de lavande. On bordera une allée avec du persil, une autre avec des chicorées sauvages, ou de l'absinte, ou de la marjolaine. Sur une même ligne on fait quelquefois succéder la sauge à l'hyssope, & le thim à la pimprenelle. On peut faire des bordures de fraisiers. On y employe aussi les violettes de Mars, pour en faire du sirôp dans la saison. Quelques-uns font sécher à l'ombre les feuilles du violier & en font usage en guise de thé.

On garnit quelquefois les allées les moins nécessaires, ou d'une pièce de gazon, ou d'un tapis de fraisiers. On peut embellir une allée de traverse & peu fré-

ORDON- quantée, en y semant dans le milieu **me**
NANCE DU massif de coquelicôts doubles. On semera
POTAGER. des pavots dans une autre. On peut y éle-
 ver des graines d'anémones, de renoncules,
 d'œillèts, de giroflées. Ces forêts de fleurs
 ornent sans frais le terrain inutile, & sont
 la pépinière du parterre.

Ordre des
 planches.

Quant à l'intérieur des quarrés, on les
 coupe par des planches de quatre piés de
 large, avec un sentier d'un pié entre deux.
 Le jardinier, par cette distribution, peut de
 dedans le sentier porter la main & le plan-
 toir jusqu'au milieu de la planche, & cul-
 tiver tout sans effort.

Le Chev. Il y a ici près hors de l'en-
 ceinte, un bout de terrain que le jardinier
 employe en légumes. Toutes les planches
 en sont disposées d'une façon qui m'a paru
 nouvelle. Elles sont toutes fort élevées
 d'un côté, & vont de l'autre en s'abaif-
 sant en pente. Que gagne-t-il à cet arran-
 gement?

Planches en
 ados.

Le Pr. C'est ce qu'on appelle des plan-
 ches en ados. Vous avez pû remarquer
 qu'elles s'élèvent contre le nord, & qu'el-
 les s'abaissent vers le midi. En voici l'usage.
 Si la terre est trop humide, trop engour-
 die, & sur-tout exposée à être battue des
 vents froids, c'est une méthode très-utile
 & trop peu pratiquée, de mettre pour lors

les planches en ados. Cette figure étant **ORDON-**
 uniforme le long d'un quarré, l'œil n'en **NANCE DU**
 est point choqué. L'eau qui s'écoule né- **POTAGER-**
 cessairement dans le sentier, tiendra toute
 la planche plus à sec. La pente des terres
 présentera au soleil une surface où le rayon
 tombera presque à la perpendiculaire; ce
 qui fortifie la réflexion & double la cha-
 leur. Un troisième avantage, & peut-être
 supérieur aux deux autres, c'est que la ge-
 lée & le vent de bise rompus contre le dos
 de ces planches élevées, endommageront
 beaucoup moins les légumes qui se trou-
 veront comme cachées & hors d'insulte de
 l'autre côté. Cette pratique des ados est
 une imitation du grand jardin de la nature,
 où celui qui donne l'accroissement aux
 plantes, leur a ménagé de distance en
 distance des collines & des pentes pour
 recevoir & pour réfléchir plus vivement
 les rayons du soleil sur les plantes, qui, sans
 ce secours, ne mûriroient presque jamais
 dans des climats tempérés.

Mais quelque avantageuse que soit la
 disposition que vous donnez à votre jardin
 entier, & à chacune de ses parties, vous
 ne parviendrez à fertiliser le tout, qu'au-
 rant que vous aurez à votre commande-
 ment une eau toujours prête à être portée
 dans tous les quartiers du jardin.

L'eau

ORDON- *Le Chev.* Qu'il est agréable de pouvoir
NANCE DU comme ici, d'un coup de clef, distribuer
POTAGER. l'eau d'une claire fontaine au buffèt, à la
 Eau de fon- cuisine, au bassin du parterre, & aux cu-
 raine. vettes du potager !

Le Pr. Quoique cette eau reposée &
 échauffée à l'air devienne propre à aider le
 cours de la sève dans les plantes, je ferois
 de rivière, au moins autant de cas d'une eau de ri-
 vière, qui recevant sans cesse le sel volatil
 & les autres influences de l'air, ne peut
 manquer d'être salulaire aux plantes. La
 de puits, pire de toutes, est celle d'un puits dont
 le froid peut être mortel aux racines. Le
 jardinier se garde bien de l'employer sans
 l'avoir exposée à l'air.

de citerne. *Le Chev.* Approuvez-vous l'usage des
 citernes ?

Le Pr. L'eau de citerne, qui n'est qu'une
 eau de pluie ramassée, est fort légère. Ce
 peut être une boisson saine quand on fait
 la conserver pure. Mais soit qu'on man-
 que d'eau, soit qu'on n'en soit point en-
 tièrement dépourvu, on se trouve tou-
 jours bien de pratiquer une citerne dans
 l'épaisseur de ces terrasses sur lesquelles on
 a coutume d'élever les belles maisons de
 campagne dont on veut rendre le séjour
 sain, & les vûes dégagées. Une large ci-
 terne va recueillir en un instant toute l'eau

qu'un orage passager répand sur vos bâtimens & dans vos cours. Elle mèt à votre portée un réservoir toujours sûr en cas de feu. C'est pour vous une ressource certaine quand la sécheresse târit les puits & les ruisseaux. L'eau en est admirable pour les arrosemens. Le limon des cours, & le nître que l'eau balaye de toutes les parties du logis, forment au fond de la citerne un sédiment que le jardinier préfère à tous les terreaux & à tous les amendemens imaginables, soit pour fortifier ce qui se portoit bien, soit pour ranimer ce qui péroissoit.

La place, après ces préparatifs, est en état de recevoir le jeune plant dont on la veut garnir. C'est ici qu'il faut beaucoup de précaution pour n'être pas trompé dans l'achat des arbres, & pour ne pas attendre des sept ou huit années le fruit d'un poirier qu'il faudra ensuite arracher.

Le choix des arbres.

Le Chev. N'a-t-on pas des marques sûres pour connoître les espèces avant que d'avoir vû le fruit ?

Le Pr. Il y a bien des espèces, sur-tout en fait de pêchers, dont le bois & le feuillage sont si semblables, que les plus habiles y sont souvent trompés. On ne sauroit trop se défier des charlataneries de certains jardiniers, des méprises de ceux-mêmes qui ont le plus de probité, & enfin de cet abus qui

ORDON- régné dans les noms des arbres fruitiers.
NANCE DU Ce qu'on appelle à Paris la Reine-Claude,
POTAGER. on l'appelle à Tours l'abricot verd, à
 Rouen la verte-bonne; à Vitri * la prunedauphine. Il en est de même des autres fruits. Ils changent souvent de nom d'un jardin à l'autre dans un même lieu.

Le Chev. Voilà le vrai moyen de ne savoir ce qu'on achète. Mais le mal est-il sans remède?

Le Pr. Ce qu'on peut faire de mieux, est de faire ses achats en lieu sûr, de s'expliquer de manière à lever toute équivoque, & d'avoir, s'il est possible, des espèces connues & éprouvées. Quand on est éloigné des pépinières publiques, on peut tenir en réserve nombre de belles espèces dans des mannequins, c'est-à-dire, dans des paniers à claire-voie, pour remplacer d'une façon sûre tout ce qui pourroit manquer, ou déranger le bel ordre & la suite qu'on veut mettre dans ses fruits. Remarquez que le jeune pêcheur veut être tiré du mannequin au bout d'un an.

Distance
d'un arbre à
l'autre.

Le Chev. Quand il s'agira de planter les espaliers & les buissons, quelle distance doit-il y avoir de l'un à l'autre? Je trouve ici tous les arbres une fois plus éloignés.

* Village à une lieue de Paris, où sont les plus belles pépinières du royaume.

les uns des autres, qu'ils ne le sont ailleurs. **ORDON-**

Le Pr. C'est parce que le grain de terre **NANCE DU**
est excellent. S'il étoit maigre ou peu fer- **POTAGER-**
tile, on les approcheroit davantage.

Le Chev. Il semble qu'il faudroit faire
tout le contraire. Pourquoi exiger de la
terre qu'elle nourrisse plus à proportion
qu'elle a moins de nourriture à donner ?

Le Pr. Je vais d'abord vous exposer la
pratique qu'on suit : après quoi je vous en
rendrai raison.

Sur une muraille basse, comme de sept **Muraille**
ou huit piés, on sépare les arbres beaucoup **basse.**
plus que sur une haute, afin qu'ils puissent
s'étendre sans confusion, & regagner de
côté la liberté qu'on leur ôte vers le haut.

Sur une muraille haute de douze ou **Muraille**
quinze piés, on les serre davantage, en **haute.**
observant de placer un arbre nain, entre
deux arbres de demie tige, pour gagner &
mettre à profit tout le mur.

Mais c'est la bonté plus ou moins grande
du fonds de terre qui doit fixer leur juste
distance. Si la muraille est basse & que le
fonds de terre soit très-bon, les poiriers &
les pêchers doivent être mis à la distance
de neuf piés l'un de l'autre ; les abricotiers
& les pruniers jettant plus de bois, seront
espacés de douze piés. Le fonds de terre
n'est-il que médiocre ? on les rapproche de

ORDON- trois piés ; en sorte que ceux de la première
NANCE DU classe soient à six piés près l'un de l'autre ;
POTAGER. & ceux de la seconde à neuf. La muraille se

Régle pour
 espacer les ar-
 bres.

trouve-t-elle haute, & le fonds de terre excellent ? on met les hautes & les basses tiges à six piés de distance. Le fonds n'est-il que médiocre ? on les ferrera, & quatre piés de distance suffiront. Voici pourquoi.

Les fruits ne viennent communément que sur de petites branches foibles, qui périssent la plupart au bout de quelques années. Les branches fortes & vigoureuses se mettent toutes à bois, & le fruit qui y vient est un trop petit objet pour y faire quelque fonds. Si vos arbres allongent leurs racines dans une excellente terre, & n'ont qu'un petit espace pour étendre leurs branches, vous serez contraint de tailler celles-ci de court, de peur qu'elles ne se mettent aux prises avec les branches des arbres voisins, d'où il arrivera que tout ce qu'elles donneront sera très-vigoureux, & se mettra à bois ; au lieu qu'en s'étendant à l'aise, elles donneront aussi une multitude de menues branches propres à porter du fruit. Vos arbres s'étendant peu dans les fonds maigres ou médiocres, c'est une suite nécessaire qu'il faille les planter plus serrés. •

Quoiqu'on puisse, même dans les bons fonds, donner un peu moins d'espace aux

arbres en buisson, attendu qu'ils peuvent monter plus librement & s'étendre en conférence, cependant il y faut de la règle : & elle se réduit à procurer prudemment à tous vos arbres la place nécessaire pour s'étendre à l'aise sans se gourmander les uns les autres.

ORDON-
NANCE DU
POTAGER.

Le Chev. Quand il s'agit de planter, je vois toujours faire des tranchées fort profondes : quelle règle, je vous prie, suit-on à cet égard ?

Le Pr. Pour planter les espaliers, on commence par faire le long de la muraille une tranchée large de six piés sur trois de profondeur. Pour planter les buissons, la tranchée doit être de huit piés de large, sur trois ou quatre de profondeur, à moins que cette fouille n'ait été faite d'un bout du jardin à l'autre.

Préparations
pour planter.

Tranchées.

Le Chev. Mais pourquoi deux piés de plus pour la tranchée des buissons ?

Le Pr. L'espalier qu'on cole à la muraille, en détourne ses racines, & a besoin de six piés pour les étendre de l'autre côté. Le buisson qu'on place au milieu de la tranchée n'a pas trop de quatre piés de bonne terre de part & d'autre, pour l'entretien de ses racines. Si la tranchée étoit moins large, les racines rencontreroient trop tôt la mauvaise terre.

ORDON- Quant à la terre qu'on a tirée de la
NANCE DU tranchée, ou bien on la remplace par une
POTAGER. meilleure, ou bien on la coupe par une au-
 tre qui soit d'une qualité propre à la ré-
 former.

Le Chev. On veut être sûr que l'arbre
 travaillera dans un bon fonds.

Traitement
 des branches.

Le Pr. Il faut ensuite régler le traitement
 qu'on doit faire aux branches & aux raci-
 nes des arbres qu'on veut planter. L'arbre
 vit des sucres qu'il reçoit sous terre par ses
 racines & par ses chevelus, & des in-
 fluences de l'air qu'il respire par ses
 branches & par ses feuilles. Les racines
 & les branches, les chevelus & les feuil-
 les, concourent à le faire vivre. Mais la
 principale provision de nourriture est re-
 çue par les racines. On affoiblit le pre-
 mier principe de la force d'un arbre quand
 on lui taille la motte pour le transplanter
 sur le champ. On l'affoiblit encore plus
 en mettant ses racines à l'air. Il est donc
 juste d'exiger de lui d'autant moins qu'on
 l'affoiblit davantage. Si vous taillez la
 motte, raccourcissez les branches. Mais si
 vous découvrez ses racines, il faudra l'é-
 têter ; afin qu'au lieu des branches il n'ait
 plus que quelques boutons à nourrir, pour
 réparer peu-à-peu ses pertes par de nou-
 veaux jets. Avec la motte on lui peut

Conserver une partie de son feuillage qui ne lui est pas inutile. Mais quand les racines ont été dégarnies de terre , tout languit davantage , & les feuilles qu'on y voudroit laisser se sécheront.

Le Chev. Mais qu'arriveroit-il , si on laissoit toutes les branches aux arbres qu'on transplante ?

Le Pr. La sève étant trop foible pour produire du bois , travailleroit dans les menues branches , & donneroit du fruit dès l'année suivante. L'arbre séduiroit par une belle apparence ; mais ne produisant plus de branches à bois , qui sont la ressource de l'arbre , & le principe des branches à fruit , il ne feroit point de tête. Il s'entretiendroît dans une petitesse & une langueur extrême : il faudroit enfin l'arracher. Passons aux racines.

Monsieur de la Quintynie les traitoit presque aussi impitoyablement que les branches. A peine en laissoit-il deux ou trois : encore les racourcissoit-il jusqu'à ne leur donner que dix ou douze pouces tout au plus. Sa méthode est encore suivie dans bien des endroits.

Traitement
des racines.

Le Chev. Est-il permis de s'en écarter ? Il passe pour l'oracle du jardinage.

Le Pr. Assûrément on lui a de grandes obligations. Mais les curieux du premier

ORDON- ordre , & en particulier Messieurs le Nor-
NANCE DU mand pere & fils, successeurs l'un & l'autre
POTAGER. de M. de la Quintynie , ont trouvé après
Memoire de tude possible, qu'un arbre planté avec tout
M. le Nor- ce qu'il a de racines saines, réussissoit beau-
mand. coup mieux & acquéroit promptement
 une toute autre vigueur que son voisin qui
 avoit été planté avec un petit nombre de
 racines taillées de court. Et quand le con-
 traire est arrivé, on a presque toujours dé-
 couvert une cause sensible de cette irrégu-
 larité, qui ne provenoit pas du plus ou du
 moins de racines.

Le Chev. On ne risque rien quand on agit sur la foi de pareils guides.

Le Pr. M. de la Quintynie lui-même établit ou suppose par-tout dans son livre que les racines à proportion de leur étendue & de leur nombre sont la principale cause efficiente de la vigueur de l'arbre, & que quand on a intérêt à le rendre moins vigoureux il ne faut que retrancher une partie des racines. C'est donc tout le plus sûr de conserver aux arbres en les transplantant, tout ce qui s'y trouve de racines saines, c'est-à-dire, sans écorchûre, sans meurtrissûre, & sans chancre. On peut de même conserver le chevelu, quand il est frais & plein de vie. Il est de la pru-

dence de ne pas détruire dans un arbre par **ORDON-**
des règles difficiles & gênantes les racines **NANCE DU**
que nous lui souhaitons , & de ne pas ar- **POTAGER.**
rendre long-tems pour en avoir , tandis
que nous les possédons *.

Lorsque la place de chaque arbre est **Manière de**
marquée , & l'ouverture faite pour la re- **planter.**
cevoir , on pose chaque pié auprès du trou
pour lequel il est destiné.

Le Chev. Ne faut-il pas garnir de fu-
mier tout le fond de cette fosse ?

Le Pr. Les personnes intelligentes s'en
gardent bien. Les sels descendant toujours
& se trouvant plus bas que les racines ,
leur deviennent inutiles. Le marc en se
pourrissant peut leur communiquer la pour-
riture. D'ailleurs le fumier empêche la
terre de se lier exactement autour des ra-
cines , & forme des vuides en se diffi-
pant , de sorte que le chevelu porte à faux,
& languit ou se sèche , ne trouvant rien
à saisir. Il n'en est pas de même du fumier ,
des graines broyées ou consommées , &
des autres amandemens qu'on mèt au pié
des arbres vers la surface. Les sels & les
sucs en descendent utilement vers la ra-
cine de la jeune plante. C'est d'ailleurs une
couverture qui devient souvent nécessaire

* *Stultum est amittere radices quas habemus , ut ac-
quiramus novas.* Theophr.

ORDON- pour la préserver d'un froid trop pénétrant,
NANCE DU ou d'un hâle qui lui seroit mortel dans les
POTAGER. premières chaleurs.

Le Chev. C'est un peu dommage que ce fumier au pié des arbres n'embellisse pas le jardin.

Le Pr. On le reconvre de quelques pouces de terre pour en cacher la difformité. Il nous reste à régler le tems de planter.

Tems de
planter.

On évite de planter lorsque la terre est trop humectée par la pluie, de crainte qu'elle ne vienne à se durcir, & à se mettre en masse autour des racines, qui n'y pourroient plus introduire leurs fibres. On plante depuis le commencement de Novembre jusqu'à la mi-Mars; dans les terres maigres, dès le mois de Novembre, afin que les arbres y poussent toujours quelques chevelus, & gagnent de l'avance pendant le reste de l'automne; mais en Février ou en Mars seulement, dans les terres fortes, où l'extrême humidité pourroit altérer les jeunes plantes durant l'hyver. On choisit encore l'une ou l'autre de ces deux saisons pour transplanter les arbres dont on ne peut rien tirer. Un simple déplacement a souvent suffi pour les mettre à fruit: parce qu'on l'affoiblit ou en taillant la moite, ou en découvrant les racines: ce qui favorise encore

le soupçon que j'ai toujours eu, que la di-
minution de la quantité & de l'impétuosité
de la sève la rendoit propre à travailler
dans les branches les plus menues, où sont
les boutons à fruits.

ORDON-
NANCE DU
POTAGER.

Le point le plus essentiel en transplan-
tant, & sur-tout en transplantant de grands
arbres, est de faire en sorte que la terre
soit bien liée & rapprochée avec la main
autour des racines dans toute leur lon-
gueur. L'eau qu'on y verse quand on plante
au printems, sert à délayer la terre, & à la
faire descendre autour des racines. Quand
on plante en automne, on se décharge du
soin de l'arrosement sur l'hyver qui s'en ac-
quittera toujours suffisamment.



LES ACCOMPAGNEMENS DU POTAGER.

SEPTIEME ENTRETIEN.

LE COMTE.

LE CHEVALIER.

Le Comte. **V**oilà, mon cher Chevalier, des mémoires que M. le Prieur vous envoie, ne pouvant être des nôtres ces jours-ci.

Le Chev. Mémoire sur la greffe. Mémoire sur la taille des arbres. Je vais joindre ces feuilles à mes remarques précédentes. C'est de l'ouvrage fait.

Le Comte. Nous en allons faire la lecture ensemble. Mais avant que de passer à la culture des arbres & des plantes potagères, je veux vous faire voir quelques accompagnemens qu'il faudroit joindre au potager, autant qu'il est possible, pour en aider le travail, ou pour en conserver les productions. Vous a-t-on parlé du jardin coupé, du verger, de la pépinière, & des différentes serres ?

Le Chev. Je ne connois ces pièces que de nom.

Le Comte. Commençons par le jardin coupé. Il arrive souvent que les murs du potager ne sont pas, à beaucoup près, suffisans pour tout ce qui a besoin de bonnes expositions. Ce ne sont pas seulement les fruits difficiles à mûrir qui ont besoin d'être mis en espaliers. La pêche sans ce secours ne prendroit ni la taille, ni le coloris qu'on lui souhaite. Les plus excellentes espèces de poires, comme le beuré, la crasane, la poire saint Germain, la virgouleuse, & autres, sont trop grosses pour être toutes abandonnées au plein vent; elles tomberoient à la moindre secousse. Les cerises précoces, les prunes hâtives, & les perdrigons violêts, ne réussissent qu'en espaliers.

LES Aes-
COMPAGN.
DU POTAG.

Le jardin
coupé.

Pour avoir la suite & le nombre des fruits qu'on souhaite, on réserve à côté du potager, comme je l'ai fait ici, quelque reste du terrain où la régularité n'est point nécessaire. On le choisit exposé au levant ou au midi, & un peu en pente s'il est possible. On y élève plusieurs petits murs de sept à huit piés de haut, à quinze piés l'un de l'autre quand ils regardent le levant, & à douze s'ils sont tournés au midi dont l'ombre est plus courte. Ainsi on les tient assez rapprochés pour concentrer beaucoup de chaleur, & suffisam-

LES AC- ment écartés pour ne pas jeter leur om-
COMPAGN. bre l'un sur l'autre. Avec le secours de l'au-
DUPOTAG. vent & des paillassons, tout est aisément
garanti de la gelée & de la grêle dans le
jardin coupé. On est presque assuré d'y re-
cueillir toutes sortes de fruits d'une grande
beauté, même dans les années où tout
périt ailleurs.

Le verger. Le verger est le second accompane-
ment du potager. Nous y pouvons en-
trer.

Le Chev. Ce lieu, tout champêtre qu'il
est, a bien de l'agrément. Mais si le jardin
coupé est d'un revenu si sûr, qui empê-
choit de l'aggrandir de ce côté-ci? Il valoit
mieux qu'un verger.

Le Comte. Le verger est le lieu destiné
pour les arbres de plein vent dont on ne
se peut passer. Il n'y a point de fruit
qui ne soient beaucoup plus fins & d'un
meilleur suc en venant naturellement sur
une haute tige en plein air; parce que
cet air circulant à l'entour en liberté, y
travaille avec plus de succès; & que l'arbre
n'étant jamais taillé, la sève s'y partage
dans un plus grand nombre de branches,
tant fortes que menues. Elle se mèt plus
aisément à fruit, & donne des fruits plus
délicats. Comme les hautes tiges qu'on a
tant d'intérêt de multiplier, font presque
toujours

LES AC-
 toujours un mauvais effet dans le potager où leur ombre peut nuire aux espaliers & aux légumes. On les relègue dans le verger. On ne manque pas d'y planter les espèces de poires, qui étant estimables par leur chair fondante, courent risque en espalier d'être cotoneuses, & d'avoir trop peu de goût faute du plein air : telles sont le doyen, la louise-bonne, le bœuf de la morte, & le sucré vert. On y joint quelques amandiers & des abricotiers.

On renvoie encore au verger toutes les poires, qui par la médiocrité de leur taille, sont moins exposées à être abbaïues par les vents. Les pommiers s'y plaisent aussi plus qu'en espaliers. L'azerolier, le néslier, le coudrier franc & quelques mûriers y trouvent aussi leur place pour donner des variétés dans chaque saison.

Le Chev. Pourquoi, je vous prie, l'alignement des arbres du verger est-il interrompu ici vers le fond ? Voilà une multitude de plantes logées bien à l'étroit.

Le Comte. C'est la pépinière : c'est la ressource du verger, du jardin coupé, & du potager. Quand on n'est pas à portée des bonnes pépinières publiques, on élève dans la sienne une multitude de jeunes sujets destinés à remplacer tout ce qu'il faut arracher. De ces jeunes plantes, les unes sont

La Pépinière.

LES AC- des arbrisseaux venus de pepins ou de
COMPAGN. noyaux, & qui malgré l'excellence du fruit
DUPOTAG. dont ils proviennent, ne laissent pas d'être
 sauvages, & d'avoir besoin du secours de
 la greffe. D'autres sont des boutures, c'est-
 à-dire, des rejettons qu'on a détachés
 dans les bois sur des sauvageons que vous
 savez être des plantes dont les fruits sont
 revêches & peu façonnés. D'autres enfin
 sont des sauvageons qu'on a greffés de la
 manière que vous l'allez lire dans votre
 mémoire. Quelques-uns de ces derniers
 sont enterrés dans des paniers. Savez-vous
 pourquoi ?

Le Chev. Je me le rappelle : c'est pour
 avoir un arbre tout formé, prêt à être mis
 à la place de celui qui vient à manquer. On
 n'est pas obligé d'attendre pour remplir le
 vuide, & on ne court point le risque d'être
 trompé. Y a-t-il quelque attention particu-
 lière à apporter au choix de la place où l'on
 met la pépinière ?

Le Comte. Si la terre d'une pépinière
 étoit maigre & sans substance, elle ne for-
 meroit que des sujets foibles & languissans
 dont on ne pourroit jamais rétablir la mau-
 vaise constitution. On ne veut pas non plus
 que la terre d'une pépinière soit extrême-
 ment grasse & amandée. On s'y contente
 d'un sol de moyenne qualité, ou qui soit

moins bon de quelques degrés que celui où l'on transplantera par la suite les jeunes arbres, afin que ce passage qui les affoiblit soit promptement réparé par la bonté d'une nouvelle nourriture, & qu'ils ne dégénèrent pas en passant d'un bon fonds dans un moindre.

LES AC-
COMPAGN.
DU POTAG.

Tant que les jeunes plantes sont dans la pépinière, on les tient à l'étroit sous un gouvernement sévère. On les plante sur des lignes distantes de trois piés au plus l'une de l'autre. Les plus jeunes sont encore plus serrées, tant pour ménager le terrain que pour les faire pousser droit, en ne leur laissant aucune liberté de s'étendre si ce n'est vers le haut. Après la contrainte de cette première éducation, elles iront prendre une place honorable parmi les arbres faits : & au lieu qu'elles languiroient en quittant une situation trop douce, on les voit prospérer au sortir de la pépinière : elles sentent l'avantage du grand air, & d'un bon établissement.

Reprenons à présent le chemin du logis.

Le Chev. M. le Comte fait aujourd'hui sa promenade un peu courte.

Le Comte. Je ne vous quitte pas encore, je veux vous montrer les différentes serres dont on a besoin pour conserver ce que le potager produit. La première est la frui-

LES SERRES.

La Fruiterie.

LES AC- terie. On a cherché des moyens pour pro-
COMPAGN. longer le plus qu'il est possible la durée des
DU POTAG. fruits. Je veux croire qu'il y a des secrets
pour y réussir. Mais en attendant qu'on
les communique, s'ils sont réels ; nous ne
connoissons point de moyen plus propre
que la fruiterie pour assurer à chacun des
mois de l'hyver la jouissance des fruits qui
leur sont destinés. Vous savez qu'ils mû-
rissent successivement dans la serre.

Le Chev. Comment se peut-il faire qu'un
fruit qui ne tient plus à l'arbre, acquière à
l'ombre quelque chose de meilleur que ce
qu'il recevoit de la terre & du soleil.

Le Comte. Il n'acquiert plus rien : mais ce
qu'il a acquis se façonne, & peut-être vous
en rendrai-je raison. Il demeure dans ce
fruit un reste d'air qui agit par son ressort.
Il y agit beaucoup, ou en se resserrant, ou
en se débandant, selon qu'il éprouve forte-
ment les impressions de l'air extérieur. Il
n'y agit au contraire que très-foiblement
lorsqu'il n'a point de communication au
dehors. Cet air enfermé dans le fruit tra-
vaille nécessairement sur la sève. Il acheve
peu-à-peu d'en rompre & d'en mélanger
parfaitement les sels & les huiles. Il enve-
loppe la pointe des uns par le sirop des au-
tres, & produit dans un certain tems un
degré de saveur qui n'est ni âcre ni fade ;

mais un agréable assemblage de doux & LES AC-
de piquant qui fait la perfection du fruit. COMPAGN.
Passé ce tems, tout s'évapore insensiblement DU POMME.
ment : ce n'est plus enfin qu'un marc infi-
pide qui n'est bon qu'à jeter. Ainsi pour
ne pas laisser inutile le soin que la nature a
pris de ménager pour l'hyver même une
succession ou différens degrés de maturité
dans les fruits qu'elle réserve, il faut leur
préparer une loge qui les mette à couvert
de l'action de l'air extérieur, puisque l'ex-
périence nous apprend que c'est cet air qui
les avance trop, & qui les aigrit ou les af-
fadit si promptement.

Le Chev. Il faudroit donc que la frui-
terie fût fermée comme une glacière.

Le Comte. Une fruiterie pour être bonne
doit avoir des murs épais, n'être ni dans
un grenier, où l'air est trop froid, ni dans
un cellier, où il est trop humide; mais dans
un lieu sec au rés-de chaussée; les fenêtres
tournées au midi; avec cela bon chassis,
doubles portes, & doubles rideaux par-
tout: sans quoi l'humidité pourrira une par-
tie du fruit, le froid flétrira le reste. Pour
une sûreté plus grande j'ai fait garnir la
mienné de grandes armoires exactement
fermées, ce qui m'a parfaitement réussi.
On s'en tient pour l'ordinaire à des tablet-
tes garnies d'une tringle qui empêche la

LES Ac- chûte des fruits. On donne aux tablettes
COMPAGN. un peu de pente, afin qu'en y rendant visite
DUPOTAG. de tems en tems, on y découvre d'un coup
d'œil tout ce qui s'altère, & qu'on le mette
dehors pour conserver le reste. Une plan-
che nûe est nuisible aux fruits : ils y roulent
l'un contre l'autre, & se pourrissent en se
touchant. La plûpart pesent assez pour fou-
ler & pour noircir l'endroit par où ils tou-
chent le bois. La paille & la fougère qu'on
étend dessous leur a souvent communiqué
un goût désagréable. Le sable les altère ai-
sément par l'humidité qu'il contracte à
l'ombre. On n'a rien trouvé de mieux en
ce genre que le service de la mousse du pié
des arbres bien séchée au soleil & bien
battue. Le fruit y fait un petit enfoncement
où il est mollement couché. On le visite,
on le touche sans qu'il cœure risque de
rouler & de toucher son voisin.

Le Chev. Nous conservons au logis très-
long-tems, & bien avant dans l'hyver,
toutes sortes de belles poires en les empa-
quetant dans des feuilles de gros papier
qu'on tord & qu'on replie sur la queue du
fruit. On les range ensuite sur des claies
pour les conserver à couvert & au sec.

Le Comte. C'est une méthode éprouvée,
& il n'y a pas un mois que j'avois de la vir-
gouleuse conservée par ce moyen.

Le Chev. Peut-on savoir l'usage de tous ces sacs suspendus au milieu de votre fruiterie ?

LES AC-
COMPAGN.
DU POTAG.

Le Comte. Ce sont les différens paquets de graines qu'on mettra en œuvre le reste du printems & de l'été. Le tout est exactement étiqueté. Tout se trouve au besoin sans confusion.

Une seconde serre, aussi utile que la précédente, est celle où l'on conserve les légumes. Ce n'est pour l'ordinaire qu'un caveau ou un cellier voûté dont on ferme exactement les soupiraux & les avenues durant la gelée & dans les tems humides. On y entretient dans le sable les racines & les légumes d'hiver. On y fait croître & blanchir des céleris & des chicorées sauvages. On peut y faire comme à l'air une moisson de champignons sur des couches, qui, étant mélangées de fumier presque sans paille, & de sable ou de terreau qui ait été long-tems à l'air, contiennent presque toujours les graines imperceptibles des champignons, dispersées çà & là par le vent.

La Serre des légumes.

Le Chev. Cette serre est proprement le potager d'hiver.

Le Comte. On y contrefait les faveurs du printems, & on y prolonge tant qu'on peut celles de l'automne.

La troisième serre est celle où l'on ren-

La Serre des arbrustes.

LES AC- ferme, durant l'hyver, les orangers, les
COMPAGN. figuiers, les grenadiers, les lauriers, &
DUPOTAG. tous les arbrustes ordinaires à fruit ou à
 fleurs qui redoutent le froid. Toutes ces
 plantes s'accommodent fort bien à l'air de
 notre ciel. Il suffit que la serre soit bien
 fermée, saine, & tournée au midi, pour
 recevoir en tout tems la chaleur du soleil
 au travers des vitres, & même pour
 admettre l'air de tems en tems lorsqu'il est
 doux & favorable.

Le Chev. Si l'on mettoit une cheminée
 dans cette serre, ne s'en trouveroit-on pas
 bien dans les hyvers fâcheux ?

Le Comte. On se garde bien d'y placer
 ni cheminée, ni poêle. L'air le plus froid
 entreroit par les tuyaux des cheminées : le
 voisinage du feu brûleroit certaines plan-
 tes, tandis que d'autres seroient gelées.
 Les étincelles peuvent mettre le feu aux
 caisses & à la natte dont on tapisse quelque-
 fois les murailles de ces places pour les re-
 nir plus sèches. La fumée presque inévitable,
 est la peste de la verdure, & souvent de la
 plante même. Ces manières d'échauffer l'air
 sont inégales. Le feu vient-il à s'affoiblir ou
 à s'éteindre ? les plantes qui ont ouvert tous
 leurs pores à une chaleur qui les réjouis-
 soit, donnent plus de prise à la gelée que
 si on les avoit laissées sans feu. Le plus sûr

est de tenir le tout bien clos, & de redoubler les paillassons sur les fenêtres dans les froids violens.

Le Chev. J'ai cependant vû à Versailles une serre où l'on faisoit usage du poêle. La Serre à feu

Le Comte. C'est une quatrième espèce de serre qui n'est que pour des personnes extrêmement curieuses & riches, ou pour des jardiniers qui en réparent la dépense par le profit. On y entretient pendant six ou sept mois de l'année un degré de chaleur à-peu-près égal avec le secours des poêles qu'on y place au milieu & aux extrémités. Cette serre doit être tournée toute entière au midi. Elle seroit mieux en demi-cercle concave qu'en ligne droite pour concentrer la chaleur du soleil depuis le matin jusqu'au soir.

Les murailles en doivent être épaisses pour empêcher le froid d'y pénétrer ; & bien blanchies par dedans pour mieux réfléchir la lumière qui colore & anime les plantes. On tient cette serre peu élevée, afin qu'elle n'ait pas un trop grand volume d'air à échauffer. On la tient étroite, afin que le soleil frappe aisément la muraille du fond. Tout le côté du midi doit être en vitrages, garni de forts rideaux & presque sans aucuns trumeaux, s'il est possible, pour tenir tout également fermé.

LES AC- & également exposé au soleil sans aucune
COMPAGN. ombre.

DUPOTAG. Les tuyaux des poëles sont couchés par dedans le long des murs : mais les poëles sont servis par dehors , & pratiqués dans l'épaisseur de la maçonnerie ; en sorte que ni le feu , ni les étincelles , ni la fumée n'ayent aucun accès par dedans.

Pour échauffer l'air intérieur d'une façon sûre & régulière , on élève au-dessus du poêle une chambrette ou espèce de fourneau qu'on emplit de cailloutage. Cette chambrette communique par un tuyau avec l'air extérieur , & par un autre canal avec l'air intérieur de la serre. Celui de dehors qu'on laisse entrer dans la chambrette, s'y échauffe en séjournant, & en avançant au travers de ces cailloux brûlans. On le distribue en telle quantité qu'on juge à propos dans l'intérieur de la serre , par un robinet qu'on gouverne selon l'avis du thermomètre , en corrigeant même le trop grand chaud par l'air froid qu'on est toujours maître d'y recevoir quand on le juge nécessaire. Toute la place peut jouir ainsi d'une température d'air qui approche de la douceur des beaux jours d'été.

J'ai exécuté ici près cette serre en petit : & au lieu d'un bâtiment solide & d'un vitrage somptueux posé sur des châssis de

fer, je me suis contenté de faire maçonner le côté du nord. J'ai garni le dessus & les trois autres côtés de forts châssis de bois peints en huile, & rompus par manière de mansarde. Voici le poêle qu'on sert par dehors. On peut même sans poêle ni maçonnerie s'en tenir à une loge de châssis vitrés, & assis sur une couche de tan. Le tout se couvre de paillassons au besoin, & jouit du soleil au travers des vitres qui en conservent long-tems la chaleur.

Le Chev. Je ne puis revenir de ma surprise. J'apperçois au travers des châssis des grappes de raisins toutes formées, tandis que la vigne n'est pas encore en fleurs.

Le Comte. Entrons dans la serre, & voyons ce qu'elle contient de curieux. Le premier usage de cette place est de conserver les plantes étrangères qui ne pourroient soutenir la rigueur de notre air dans la serre commune. Vous voyez quelques-unes de ces plantes que j'ai rassemblées avec soin : j'ai le cierge, l'euphorbe, des ficoïdes, des aloès, des ananas, une tige de café, & quelques baumiers. Je ne vous entretiendrai pas pour le présent de l'histoire de ces plantes.

Le second usage de la serre à feu est de nous procurer des nouveautés, comme de belles fleurs & des fruits bien mûrs long-

Usage de la
serre à feu.

LES AC- tems avant la saison qui nous les donne. On
COMPAGN. fait, par exemple, passer dans la serre deux
LUPOTAG. ou trois des plus belles branches de cette
vigne dont le cep est planté par dehors : &
lorsqu'à la fin de May ou en Juin la vigne
commencera au dehors à fleurir , ces grappes
vertes que vous voyez en dedans seront
déjà noires & bonnes à manger. C'est par
ce moyen que je vous ai fait servir aujourd'hui
à dîner une assiette de figues que vous
avez trouvé bonnes.

Le Chev. C'est deux ou trois mois plutôt
qu'on ne les recueille naturellement :
on n'en mange qu'en Août.

Le Comte. Lorsque je verrai le froid ar-
rêter les secondes figues en Septembre ou
en Octobre , j'ai dessein de réfugier l'arbre
dans la serre, & peut-être pousserons-nous
la jouissance de ce fruit jusqu'à la fin de
l'automne.

Les fruits qui viennent ici profitent sou-
vent de la vue du soleil & de l'action de
l'air : ils ont de l'agrément & du goût. Les
fleurs qui viennent de même ont des cou-
leurs fort vives. L'industrie qui nous pro-
cure ces nouveautés a passé des curieux aux
jardiniers. Ce n'est plus un amusement
stérile : le Public en profite.

Le Chev. Mais n'est-ce pas là forcer la
nature ?

Le Comte. C'est l'aider. Lorsque la chaleur brûle les plantes, on les rafraîchit avec l'arrosoir. Ce n'est point forcer la nature. Quand le froid les engourdit, on les ranime en doublant la chaleur par le moyen des cloches & des chassis. Ce n'est pas la forcer davantage.

Le Chev. Voici encore une autre place à côté de la serre.

Le Comte. C'est la retraite où avec tous les instrumens du jardinier, on loge les trébuchets, les lacets, les épouvantails, les tracnars & toutes les machines de guerre que le jardinier met en œuvre contre les ennemis de son travail.

Remèdes contre les animaux ennemis.

Le Chev. Voulez-vous que j'extermine ici les chenilles, les vers, les limaçons, & tous les insectes mal-faisans ?

Le Comte. Voilà de grandes promesses.

Le Chev. Je vous tiendrai parole : il faut écher dans vos jardins quelques vanneaux ou des pluviers, après leur avoir ôté les plus grandes plumes. Vous les verrez travailler du matin jusqu'au soir à tenir la place nette.

Le Comte. Il est vrai : j'en avois ces dernières années qui faisoient merveilles, mais qui, à leur tour, m'ont causé bien du dégât.

Le Chev. Je connois un gentilhomme qui fait quelque chose de mieux. Il a, m'a-t-il dit, des cigognes domestiques qu'on

LES AC- lui a envoyées d'Allemagne, & qu'on avoit
COMPAGN. élevées dans un nid placé au milieu d'un
DUPOTAG. vase, composé de deux cercles de fer. On
 élève le vase sur un pié qu'on attache à l'en-
 droit du comble où tourne la girouette. Les
 cigognes observent de-là tout ce qui se passe.
 Elles ont l'œil perçant : elles apperçoivent
 le mouvement d'un loire, le travail d'une
 taupe, le passage d'un lézard, d'une courleu-
 vre : elles sont aussi-tôt dessus : elles instrui-
 sent leurs petits dans le métier de la guerre.

Le Comte. J'ai vû de ces vases, placés
 comme vous dites. Mais des cigognes,
 point de nouvelles.

Voilà, mon cher Chevalier, les premiè-
 res connoissances générales qui peuvent
 vous aider à former un jardin. Apprenons
 présentement à façonner un arbre. Nous
 pouvons nous asseoir, & vous entendre
 faire la lecture de vos mémoires.

Le Chev. Je commence par le premier
 qui se présente.

Mémoire sur la Greffe.

De toutes les opérations du jardinage, il
 n'y en a aucune qui ne soit honorable &
 amusante : mais les deux plus dignes de
 notre curiosité sont la greffe & la taille. La
 greffe est la plus facile des deux : mais c'est

en même tems la plus merveilleuse. La taille L A
est la plus difficile ; mais c'est celle qui fait GREFFE.
le vrai mérite du jardinier.

La greffe se pratique de sept ou huit façons dont il suffit d'avoir d'abord une idée juste. On peut réserver pour la pratique le menu détail de toutes les précautions qu'on y doit prendre.

1°. La façon de greffer la plus ancienne Greffe en fente.
consiste à érêter un arbre entier, ou seule-
ment une maîtresse branche, à en fendre
la tige avec un fort couteau qu'on enfonce
à coup de maillet, à donner ensuite quelque
profondeur à la fente par le moyen d'un
coin, & enfin à insérer dans cette fente une
branche d'arbre de bonne nature qui ait au
moins trois bons yeux ; c'est-à-dire, trois
nœuds ou tumeurs qu'on fait renfermer
autant de paquets de feuilles. L'extrémité
de la bonne branche doit avoir été appla-
nie. On fait en sorte, en la plaçant dans
la fente, que l'écorce en soit d'un côté ju-
stement opposée à l'écorce du sujet qui la
reçoit.

La nécessité de tenir les entre-deux de *Philosophical*
l'écorce & du bois tant de la greffe que du *transact. a-*
sujet, exactement opposés, est fondée sur *bridg'd by*
ce que c'est l'union de la fine écorce de *John. Low.*
l'une avec la fine écorce de l'autre, qui les *thorp. tom. 2.*
p. 675.
incorpore. Cette fine écorce est composée

L A de plusieurs lits très-minces , qui sont ap-
GREFFE. pliqués les uns sur les autres , & dont le premier , qui est en tour , se détache au printems , s'enfle , se grossit , & sert à former le nouveau cercle de bois que l'arbre acquiert chaque année. Les fibres qui composent la couche intérieure de la fine écorce , tant de la greffe que du sujet , étant rompues ou coupées dans l'endroit où l'on les rapproche , l'orifice des unes s'applique à l'orifice des autres : le calus qui s'y forme unit ainsi plusieurs filèts du tronc avec ceux de la greffe : d'autres filèts s'entrelacent , & il se forme un tout de ces deux couches si différentes. Quand la jonction ne se fait pas sous la fine écorce , il n'en faut espérer aucune ni dans le bois déjà formé , & qui n'a plus de souplesse ; ni dans la grosse écorce qui n'est guères moins roide que le bois.

Après que l'insertion est faite on couvre la fente avec quelques morceaux d'écorce croisée , en sorte que rien n'y puisse entrer. Sur ces écorces on étend une mixtion de poix & de eire qu'on a fondues ensemble sur un réchaud portatif ; ou plutôt de la bauge , qui est une terre glaise mêlée avec un peu de foin. On emmaillotte le tout avec du linge pour écarter plus à coup sûr la pluie & la sécheresse. Voilà ce qu'on ap-

pelle greffer en fente. La même greffe prend **LA**
aussi le nom de poupée à cause de son en- **GREFFE.**
veloppe.

On peut croiser ou traverser la première **Gresse en**
fente par une seconde pour y loger quatre **croix.**
greffes au lieu d'une, en observant tou-
jours d'unir l'écorce de la greffe à l'écorce
du tronc : c'est ce qu'on appelle greffe en
croix : mais c'est toujours la même opéra-
tion.

2°. Si ce tronc est trop épais, & qu'on **Gresse en cou-**
craigne de le trop ébranler par la fente, **ronne.**
alors au lieu de le fendre, on sépare en
différens endroits l'écorce d'avec le bois
par l'insertion d'un petit coin, pour y en-
foncer tout à l'entour huit ou dix greffes
qui ayent quatre à cinq bons yeux, & qui
soient outre cela taillées ou applaties par le
bout d'une manière proportionnée aux
ouvertures. On revêt le tout comme à la
greffe en fente. C'est-là ce qu'on appelle
greffe en couronne.

3°. Quelquefois au lieu d'insérer ces **Gresse à em-**
greffes dans la fente, ou bien entre le bois **porte-pièce.**
& l'écorce des gros troncs, on fait avec un
ciseau de menuisier un cran ou une entaille
un peu profonde dans l'écorce & dans le
bois ; & après que la pièce en est empor-
tée, on y ajuste un rameau dont le bout
soit coupé de manière à remplir exactement

L A l'entaille. Il arrive par-là que les écorces se
GREFFE. joignent. C'est ce qui s'appelle greffer à em-
 porte-pièce. Ces trois opérations, dont la
 première est la plus pratiquée, se font aux
 mois de Mars & d'Avril. Il faut que la sève
 coule, pour la greffe entre bois & écorce.

Greffe en flû-
 te.

4^e. Au mois de Mai on peut choisir
 deux branches; l'une de sauvageon, l'autre
 de bonne nature; qui toutes deux, par
 la mesure qu'on en prend, se trouvent exa-
 ctement de la même grosseur. On les laisse
 chacune sur sa tige: on les racourcit toutes
 deux: puis en faisant une incision circu-
 laire autour de la bonne branche, on en
 tire promptement un petit tuyau d'écorce
 qui est suffisamment long quand il contient
 deux bons yeux. On dépouille la branche
 du sauvageon de son écorce, tandis que
 le bois est encore humide, on y fait avan-
 cer sur le champ ce tuyau qu'on a tiré du
 bon arbre. La branche du sauvageon s'en
 trouve revêtue comme de sa propre écor-
 ce: on peut en couvrir l'extrémité avec de
 la glaise, ou tailler dans le bout de la bran-
 che qui débordé quelques petits copeaux
 qu'on rabat circulairement comme un
 burlèt sur le bord de l'écorce. C'est ce
 qu'on appelle greffer en flûte: parce que
 cette opération ressemble à ce que font les
 enfans lorsqu'au tems de la sève ils deta-

chent l'écorce d'une branche pour en faire **LA**
une flûte. On fait usage de cette méthode, **GREFFE.**
sur-tout pour les châtaigners, & pour les
figuiers.

5°. La cinquième manière de greffer est **Greffe en é-**
d'un usage beaucoup plus étendu pour les **cusson ou inc-**
fruits à noyau, & pour regarnir les lon-
gues branches des poiriers & des pom-
miers où il se trouve des vuides. On dé-
tache d'un bon arbre un petit morceau
d'écorce triangulaire, & un peu plus long
que large, au milieu duquel se trouve un
commencement de branche avec les ébau-
ches d'un ou deux boutons à fruits. En le-
vant ce bout d'écorce on glisse en dessous
la lame du couteau à greffer, pour couper,
s'il le faut, le petit nœud, & même un
peu de bois avec le nœud; non que le bois
puisse être d'aucune utilité pour la reprise
de la greffe, mais pour ne point manquer
le nœud. On s'assure en y regardant s'il
tient à l'écorce, parce qu'autrement il ne
s'y trouveroit point de germe. Ce petit
nœud est tout l'arbre futur.

On prend le triangle d'écorce, en le re-
nant à la bouche par l'extrémité de la
petite branche, de crainte que si on met-
toit l'écorce à la bouche, la salive n'en-
dommageât la sève. On fait en ce moment
une incision en forme de T dans un endroit
uni, & qu'on choisit sur le sauvageon ou

LA sur l'arbre qu'on veut perfectionner. Puis
GREFFE. avec le bout aplani du manche du greffoir, levant & écartant proprement par le haut les lèvres de cette ouverture, on y glisse l'écorce triangulaire en la faisant descendre par sa pointe la plus longue jusqu'à ce qu'elle ait gagné le bas du T, & qu'elle soit entièrement recouverte, à l'exception de l'œil qu'on laisse sortir. Quelques jardiniers ont essayé avec succès d'écussonner d'une autre manière. Ils appliquent le triangle de bonne nature sur l'écorce du sauvageon : ils y taillent dans l'écorce un triangle tout semblable : puis ayant levé & jeté celui-ci, ils mettent à la place celui qui contient l'œil ou la branche de bonne espèce.

On maintient doucement les écorces, & on les mèt en état de s'unir en y passant plusieurs tours de fils de laine, & tout est fait. On préfère la laine au chanvre qui résiste trop, & empêcheroit les écorces de se dilater à l'aise. Voilà ce qu'on appelle greffer en écusson, parce que cette écorce pointue & triangulaire ressemble assez à l'écu de nos anciens chevaliers. Pour réussir plus à coup sûr, au lieu d'un simple écusson, l'on en mèt deux ; l'un d'un côté de l'arbre, l'autre de l'autre.

Permettez-moi, Monsieur, d'interrompre un moment ma lecture pour vous de-

DE LA NATURE, *Entr. VII.* 165
mander si ce mémoire est bien d'accord. L A
avec Virgile. Je trouve ici que pour placer GREFFE
l'écusson, il faut choisir dans l'écorce un
endroit qui soit bien uni. Au contraire
Virgile dans ses Géorgiques, que j'ai lûes
de suite ces jours-ci, veut qu'on choisisse,
pour écussonner, l'endroit où plusieurs
yeux rendent l'écorce inégale, & qu'on
fasse l'ouverture au milieu d'un œil ou d'un
nœud *.

Le Comte. Virgile croyoit, comme tous
les jardiniers de son tems, qu'il falloit
prendre cette précaution: mais l'expérience
& la raison nous en ont fait voir l'inuti-
lité. Ce n'est point le nœud du sauvageon,
mais celui de la greffe, qui travaillera, &
fera un nouvel arbre. Il n'est donc point
nécessaire de faire l'opération sur le nœud
du sauvageon.

Le Chev. Je continue à lire.

L'inoculation se fait en été; & lorsque
la sève est abondante. On coupe la tête du Greffe à la
pousse.
sauvageon à quatre ou cinq doigts au-dessus
de l'écusson, afin que la sève l'inonde & le
mette en action. On laisse cependant ce
petit reste de sauvageon au dessus, afin que
la sève ne vienne pas suffoquer la greffe,

* . . . quâ se medio trudent de cortice gemmæ
Et tenues rumpunt tunicas, angustus in ipso
Fit nodo sinus: huc alienâ ex arbore germen
Includunt, udoque docent inolescere libro.

L A mais qu'elle se partage & s'exerce sur quel-
GREFFE. ques autres boutons qu'on fera toujours
 maître d'arrêter & d'abattre. C'est ce qu'on
 appelle greffer à la pousse, quand cela se
 fait avant la S. Jean.

Grefse à œil
 dormant.

Si l'on attend le mois d'Août ou l'autonne
 pour enter en écusson, on ne hâte point
 cette greffe. On la laisse dormir ou agir foi-
 blement en conservant la tête de l'arbre
 pour ne l'abattre qu'au printems prochain,
 lorsque la sève s'éveillera & donnera des
 marques de vie. C'est ce qu'on nomme
 greffer à œil dormant. Ces deux greffes ne
 sont toujours que la greffe en écusson. Les
 faisons en font la différence.

Grefse en ap-
 proche.

6^e Une sixième manière de greffer, &
 qui ne peut s'exécuter que sur deux arbres
 voisins l'un de l'autre, est de fendre une
 branche ou un tronc d'arbre dont on est
 mécontent, pour y faire entrer le bout
 d'une bonne branche qui tienne encore à
 sa tige, en couvrant la plaie avec de la cire
 & du linge. On attend un tems raisonnable
 pour être sûr que les deux petites écorces
 sont incorporées & n'en font plus qu'une.
 Alors on sévre la bonne branche, c'est-à-
 dire, qu'on la coupe, & qu'on la prive de
 la sève qu'elle tiroit de sa tige naturelle
 pour la laisser vivre de ce qu'elle tire du
 sujet sur lequel elle est entée. On retran-
 che tout le bois de celui-ci pour tirer

une nouvelle tête de la branche greffée. L A
 C'est ce qu'on appelle greffer en approche. GREFFE.
 Cette méthode n'est guères en usage que pour les arbres encaissés, qu'on est maître de rapprocher les uns des autres à volonté.

Il y a des savans qui ont cru que la circulation de la sève se faisoit dans les plantes comme celle du sang dans le corps des animaux par des canaux dans lesquels une multitude de soupapes ou de valvules s'ouvrent en un sens pour laisser passer la liqueur qui les pousse, mais se ferment dans un autre sens pour en empêcher le retour. Il est difficile de disconvenir que la sève ne monte & ne descende : mais la réussite de la greffe en approche démontre, ce me semble, qu'il n'y a point de valvules dans les conduits de la sève : puisque la sève coule sans obstacle dans cette greffe qui est renversée. Les conduits de la sève sont donc des vaisseaux capillaires, c'est-à-dire, extrêmement fins, ou plutôt des fascines de longues fibres, par les interstices desquelles la sève monte en quelque sens qu'elles lui soient présentées. Aussi voit-on qu'une branche de saule plantée par sa pointe prend racine, & que la sève y coule en liberté. Que fait-on si ce n'est pas entrer les filèts, que la sève va & vient plutôt que par des tuyaux creux ?

L A La greffe en approche, se peut encore
GREFFE. exécuter de deux ou trois autres façons. Au lieu d'insérer le bout d'une branche dans la fente d'une autre, on peut les unir en rapprochant exactement deux petites plaies ou entailles parfaitement semblables, qu'on aura faites à deux branches choisies. On peut les faire croiser l'une sur l'autre. On peut coler le bout de l'une sur celui de l'autre, après les avoir taillées pour être appliquées ou emboîtées l'une sur l'autre. Il n'importe de quelle manière on les unisse pourvû que l'intérieur de l'écorce de la greffe touche l'intérieur de l'écorce du sujet greffé. Lorsque l'union de ces deux fines écorces sera faite, la sève gonflant les vaisseaux de l'écorce extérieure, en formera un bourlet qui couvrira insensiblement toute la plaie. C'est alors qu'on pourra séparer la bonne branche de son tronc naturel. Il y a cet avantage à la greffe en approche, que le rameau greffé & la greffe même contribuent également par le concours de leur sève à la réussite de l'incorporation.

Greffe sur
racines.

7°. Les Allemands & les Anglois ont commencé à faire usage d'une méthode qui n'a pas encore pris faveur parmi nous. Elle consiste à enter une belle branche de bon fruit sur un tronçon de racines. On choisit

choisit une des grosses racines d'un arbre qui ait de la conformité avec la nature de ce qu'on y veut greffer. On coupe cette racine en plusieurs morceaux sur chacun desquels on met une greffe selon quelques-unes des opérations précédentes. Quand un arbre est vigoureux, rien n'empêche de lui ôter une grosse racine, qui peut fournir tout d'un coup vingt ou trente sujets : & si la pratique de greffer sur racines étoit suffisamment éprouvée & d'un succès certain, on pourroit, en la suivant, planter tout d'abord la racine & la greffe dans l'endroit même où l'arbre doit demeurer. Au lieu que dans les opérations précédentes, enter & transplanter sont presque toujours deux choses séparées par de longs intervalles.

8°. On peut enfin greffer un arbre sur lui-même selon quelques-unes des méthodes rapportées : & après avoir enté sur son tronc une de ses propres branches, on peut encore enter sur cette branche un des rejetts qu'elle aura poussés. Le fruit, dit-on, en deviendra plus fin & plus délicat. Mais d'habiles jardiniers soutiennent que ce fait est faux.

Il ne suffit pas de savoir greffer, ni de savoir quelle est de toutes ces méthodes celle qui convient à chaque plante. L'article

LA

GREFFE.

The art of husbandry by J. Mortimer, fellow. of the Royal Socie

New improvements.

Mémoire de M. le Normand.

LA important dans cet art est de savoir sur
GREFFÉ. quel sujet chaque espèce veut être greffée.
 On peut rappeler le tout à des principes
 fort simples.

Les poitiers se greffent ou sur sauvageon *, ou sur coignassier. Les poiriers qu'on destine à venir en plein vent, doivent être greffés sur le sauvageon qui fait une tige vigoureuse, & qui perçant fort avant dans les terres les plus arides, mèt ses racines hors d'insulte & hors de prise à la sécheresse.

Grefse des
 poiriers.

Les poiriers destinés à faire des buissons ou des espaliers, doivent être greffés sur le coignassier qui s'enfoncé peu, glisse ses racines entre deux terres, se plaît dans les terres fortes, se mèt promptement à fruit, & donne des fruits de meilleur goût que le poirier greffé sur franc, à moins que celui-ci ne soit fort vieux.

Grefse des
 pommiers.

Les pommiers se greffent 1°. sur le sauvageon venu de bouture ou de pépin ; 2°. sur une espèce de sauvageon qu'on nomme le doucin ; 3°. sur une autre espèce qu'on nomme le paradis.

Le sauvageon venu de pépin fait un

* Les jardiniers donnent au sauvageon du poirier le nom de *franc*, & disent greffer sur franc, au lieu de dire greffer sur sauvageon : parce que le sauvageon est réellement un poirier, de même genre que la greffe, quoiqu'il soit sauvage.

arbre tardif à donner du fruit, mais vigoureux, & qui vit long-tems : on s'en sert **LA GREFFE.** pour faire des pommiers de haute tige.

Le paradis pousse peu de racines & de bois : il se mèt promptement à fruit, & ne dure pas long-tems. On en fait de petits buissons dans les endroits où l'on craint de borner la vûe.

Le doucin tient un juste milieu entre l'un & l'autre, soit pour la hauteur, soit pour la durée. Il est plus propre pour faire un beau buisson. Les pommiers greffés réussissent dans les terres médiocres où le poirier languiroit par trop de sécheresse.

Tous les cerisiers, griotiers, bigarotiers, & autres arbres de pareille nature, se greffent avec succès sur le sauvageon qui est le merisier. Communément on les greffe en écusson à la pousse, c'est-à-dire, avant la S. Jean. L'azerolier se greffe sur l'épine blanche.

Grefse des cerisiers, &c.

Toutes les espèces de prunes se greffent en écusson sur des sauvageons de pruniers venus de bouture ou de noyau. Le succès est douteux en fente pour les fruits à noyau.

Grefse des pruniers.

Les abricots & les pêches se greffent ordinairement en écusson sur amandier ou sur prunier. Les racines de l'amandier piquent fort avant dans terre, au lieu que celles du prunier s'enfoncent peu & se couchent ho-

Grefse des abricotiers & des pêchers.

LA
GREFFE.

risontalement. C'est sur ce fondement qu'on plante les arbres greffés sur amandier, dans les terres sèches & brûlantes, où les racines du prunier ne seroient pas en sûreté contre la sécheresse: & au contraire dans les terres humides & dans lesquelles l'eau est fort voisine de la superficie de la terre, on ne greffe la pêche & l'abricot que sur le prunier, parce que les racines de l'amandier en s'enfonçant trouveroient l'eau qui les pouriroit.

Tels sont les principes de l'art de greffer. Mais la diversité des terrains, & de l'aspect du ciel, jointe aux connoissances & aux expériences de chaque particulier, peut autoriser diverses exceptions dans la pratique. Au reste la plûpart de ces méthodes sont d'une exécution aisée & d'un succès presque certain. Mais quelque simple qu'en soit l'opération, rien n'est plus merveilleux que l'effet qu'elle produit.

Merveille de
la greffe.

Par cette merveille, je n'entens pas, par exemple, de faire venir * une tête de pommier sur un plane; ou des faines de hêtre sur un châtaigner; ou des poires sur un orme; ou des raisins sur un buisson. Ce sont-là des monstres plutôt que des merveilles:

* *Storiles platani malos gessere valentes,
Castanea fagos, ornusque incanduis albo
Flors pyri.*

ou du moins n'y ayant dans ces sujets aucun suc convenable aux fruits qu'on en veut tirer, tout ce qu'on feroit venir de la sorte ne seroit que forcé, de mauvais suc ; & n'étant bon à rien , ne pourroit être regardé que comme une curiosité stérile. Je ne parle pas non plus de ces agréables bigarures que quelques curieux recherchent dans leur jardin, comme d'avoir à la fois des abricots , des pêches, & des prunes sur un amandier, des merises, des guignes, des cerises , des griotes , & des bigareaux sur un merisier. Ces assortimens sont très-aisés à faire sur les arbres qui ont avec les greffes quelque juste affinité. Mais le grand objet de mon admiration, c'est de voir un mauvais arbre se convertir tout à coup en un bon, & un bon arbre se changer en un plus parfait. *

Une plante tirée du fond des bois corrige de son humeur sauvage , & se défait quelquefois de ses épines dans la société d'une plante domestique. Celle ci se perfectionne par le commerce qu'elle a avec

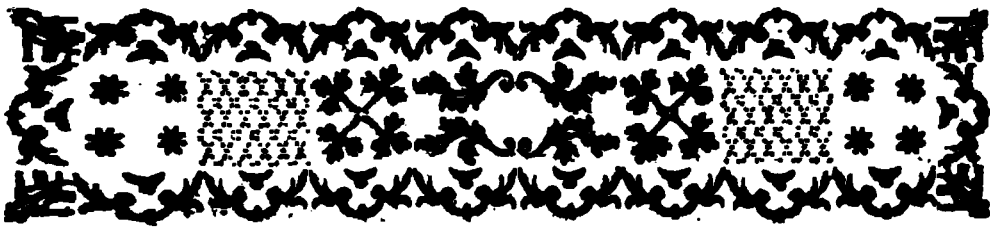
* Selon l'exakte vérité , l'arbre ne change point. La tige du sauvageon demeure toujours sauvage , & tout ce qu'on en laissera sortir sera encore sauvage après l'enture. La branche entée conserve aussi sa nature : mais cependant de l'union de cette bonne branche avec le sauvageon qui la nourrit , il résulte qu'on recueille de bons fruits sur un mauvais arbre, ce qui donne un juste sujet de dire que cet arbre est changé ou perfectionné.

LA GREFFE. une autre plus douce, entée sur elle. Peut-être même cette troisième acquiert-elle un nouveau degré de bonté lorsqu'on lui retranche son feuillage, & qu'on la greffe sur elle-même. Pour le sûr elle peut se regarnir elle-même dans les lieux où elle étoit disgraciée par un vuide. J'aime à voir l'homme au milieu des plantes d'un jardin spacieux, occupé à réformer par une méthode certaine, des naturels agrestes & revêches, bannir une espèce de son royaume, y en admettre une autre, & ne donner droit de bourgeoisie qu'à des sujets utiles. Il forme des alliances entre ces plantes : il ménage des adoptions qui réunissent des familles divisées, & illustre celles qui n'étoient pas employées. Par-tout, à la barbarie & à la rusticité, il substitue la politesse, la bonté, & la douceur. On prendroit notre jardinier pour un législateur qui entreprend de civiliser tout un peuple sauvage.

Le Comte. Nous pouvons remettre à une autre fois la lecture du second mémoire.

Le Chev. J'aurois grande envie de faire mon apprentissage dans l'art de greffer. Je m'en vais prier le jardinier de me rendre ce service.

Le Comte. Retournons à la pépinière : c'est moi qui serai le jardinier.



LA TAILLE
ET
LE GOUVERNEMENT
DES
ARBRES FRUITIERS.

HUITIEME ENTRETIEN.

LE COMTE.

LE PRIEUR.

LE CHEVALIER.

Le Pr. **A** Vant que M. le Chevalier mette
mon mémoire sur la taille au
nombre de ses collections, je le soumets à
la censure de M. le Comte.

MEMOIRE SUR LA TAILLE.

Quittons à présent le greffoir pour
prendre la serpette. Toutes les parties d'un
arbre concourant à en aider l'action & la
fin, naturellement la taille n'y est point
nécessaire. C'est ce qu'on voit dans les ar-

H iij

LA
TAILLE.

bres des vergers. Mais elle le devient, quand des causes accidentelles y mettent un désordre dont il faut nous délivrer par le retranchement ; ou que l'arbre par sa façon de croître, se trouve contraire au but que nous nous proposons. Ces longues branches qu'il pousse d'année en année, & que nous retranchons comme gourmandes, ne le sont point dans la crûe naturelle de l'arbre. Elles tendent à en élever la tête, à l'élargir, & à former de nouveau bois, des feuilles, & des fruits suffisamment espacés & aérés. Mais quand au lieu de laisser l'arbre suivre sa pente & sa forme ordinaire, nous l'assujettissons à devenir buisson, ou éventail ; alors ces branches élancées deviennent nos ennemies. Elles ruinent notre dessein, & nous les retranchons par nécessité. Toutes les autres opérations, qu'on ajoute à celle-là, sont fondées, comme elle, sur la connoissance du cœur de la sève. Mais nous le gouvernons, nous le tournons selon nos vûes particulières, qui sont d'avoir de plus beaux fruits, d'avoir ces fruits à notre portée & à l'abri des vents, de tapisser des murailles entières d'une riche verdure, d'épargner l'ombre aux légumes, enfin de tenir tout l'arbre sous nos loix, sans qu'il puisse ni s'échaper par le haut, ni se dégarnir par le bas.

Quoique le suc des fruits venus sur un arbre de tige & en plein air soit le plus parfait, il y a un avantage considérable à faire venir les fruits en buissons & en espaliers. Le buisson conserve presque toute la bonté & la fécondité du plein air. L'espalier donne des fruits d'une grosseur & d'une beauté tout-à-fait supérieure, & conserve mieux ce qu'il donne. Des avantages si considérables, encore relevés par la belle figure de l'arbre, & par l'air régulier de tout le jardin, font aisément oublier quelques degrés de finesse qui souvent ne sont pas apperçus.

La beauté du buisson consiste à avoir la tige fort basse, à être parfaitement arrondi, & bien évuidé par le milieu, à bien former le vase, à être également épais, & garni dans son contour. Il faut qu'il vive en bonne intelligence avec ses voisins, sans les incommoder par son ombre en montant trop, & sans empiéter sur eux en s'étendant trop.

Manière de
former un
buisson.

Quand on veut commencer un buisson, on étronçonne l'arbre ; & en le coupant ainsi par le pié assez près de terre, on oblige la sève à se rabattre sur les yeux qu'elle abandonnoit en s'élançant vers le haut. On en tire de côté & d'autre différentes branches dont on composera le vase. Il y a quelques curieux qui donnent à leurs buissons

LA une forme toute différente de celle de
TAILLE. vase. Ils y laissent une tige sur laquelle ils
 pratiquent trois touffes ou trois étages de
 verdure. Le premier étage est le plus large
 & le plus épais. Les deux autres s'élèvent
 l'un sur l'autre en diminuant par propor-
 tion. Cette figure a un air agréable, & ils
 prétendent qu'elle ne leur donne pas moins
 de fruit. On ne met pas les buissons d'une
 même espèce sur la même ligne, mais on
 les mélange, afin que celui qui s'étend
 beaucoup profite du voisinage de celui qui
 s'étend moins.

Manière de
 faire un espa-
 lier.

Ce qu'on souhaite pour faire un bel
 espalier, c'est d'abord qu'il ait une demie
 tige, s'il doit remplir le haut de la mu-
 raille, & qu'il n'en ait presque point, s'il
 doit occuper le bas ; ensuite qu'il ait de
 part & d'autre bon nombre de fortes
 branches à-peu-près également distantes
 pour former exactement l'éventail, sans
 admettre aucun vuide, & sans croiser l'une
 sur l'autre ; enfin qu'il soit arrêté à sa juste
 place sans s'étendre ni trop haut, ni trop
 loin.

Pour amener l'arbre à cette forme gra-
 cieuse, on s'applique à ménager le cours
 de la sève de manière qu'elle travaille éga-
 lement des deux côtés. On retranche ce
 qu'elle pousse de mauvais sens, comme sur

le devant de l'arbre ou vers le bas : & dans la nécessité d'opter entre les deux inconvé-
 niens, ou de laisser du vuide dans l'éventail, ou de faire croiser une branche sur l'autre pour le remplir ; on prend ce dernier parti, si l'on ne prévoit pas d'autre ressource : parce qu'une branche croisée blesse moins la vûe qu'un canton vuide.

Mais comme l'arrangement des têtes n'est pas l'unique avantage qu'on cherche à se procurer par la taille, & que cette taille est encore tout particulièrement destinée à faire naître du fruit plus à coup sûr & à le perfectionner ; voici dans cette vûe ce qui en doit régler la méthode qui est fondée toute entière sur la nature & sur l'usage des différentes branches.

Chaque branche en produit d'autres. Les filles d'une mere branche deviennent meres à leur tour. Chaque branche raccourcie en produit une nouvelle ou un plus grand nombre, vers son extrémité pour l'ordinaire. Celle qui approche le plus de l'extrémité est communément la mieux nourrie, la plus grosse, & la plus longue. L'air qui y agit plus librement, & l'élan-
 cement de la sève vers le haut en paroissent être la cause. Les autres qui naissent au-dessous sur la même branche, & plus près de la tige, vont toujours en diminuant de

**L A
TAILLE.**

**Branches de
aux bois.**

**Branches à
bois,**

**Branches à
fruit.**

**Oeil & bou-
ton.**

grosſeur & de force : tel eſt l'ordre com-
mun. C'eſt un mal , dit-on , quand il
eſt renverſé ; & les branches qui viennent
autrement ſe nomment branches de faux
bois. On appelle encore plus communé-
ment branche de faux bois celle qui naît
ſur une vieille branche dans un endroit où
il ne paroïſſoit point d'œil. Les groſſes &
fortes branches ſont celles qu'on nomme
branches à bois : parce qu'elles ſont deſti-
nées à former la tête de l'arbre. Les petites ,
courtes , & pourtant bien nourries , preſ-
que dans toutes les eſpèces , ſe nomment
branches à fruit , parce que c'eſt ſur celles-
là que les boutons ſe trouvent preſque
toujours. Il y a cette différence entre œil &
bouton , que l'œil eſt une petite tumeur
pointue qui renferme un paqûet de feuilles
& les commencemens d'une branche ; au
lieu que le bouton eſt une tumeur plus
groſſe & plus ronde qui renferme les fleurs
& les fruits qui ſuccèdent aux fleurs. Ajoû-
tons cependant qu'un bouton contient
auſſi les naiſſances d'une branche , mais
qu'il ne la développe pas toujours.

Si l'on coupoit le bois qui eſt à côté &
au-deſſus de la petite branche à fruit , elle
ſe fortifieroit promptement : elle devien-
droit elle-même branche à bois , & affame-
roit les boutons à fruit , au lieu de les faire

éclorc. Mais en laissant cette petite bran-
 che sur une autre qui soit vigoureuse, & LA
 qui ait quelque longueur, la sève s'étend, TAILLE.
 se partage, & se perfectionne dans une mul-
 titude de feuilles, d'où elle revient plus
 digérée & plus propre à entrer dans les
 tuyaux infiniment délicats des boutons à
 fruit. Ce qui me fait soupçonner que la sé-
 ve enfile d'abord directement les branches
 à bois, & qu'elle ne développe & ne nour-
 rit les fruits que dans son retour, après
 avoir été rafraîchie, subtilisée, & parfumée
 dans les feuilles; c'est que le fruit périt sur
 les branches dégarnies de feuilles; qu'il a
 beaucoup plus de goût dans les arbres aux-
 quels on laisse toutes leurs feuilles sans y
 rien tailler; & qu'enfin cette sève en retour-
 nant des feuilles aux fruits est si modérée
 & si délicate qu'elle ne grossit presque point
 la branche qui porte le fruit, en sorte que
 celle-ci périt après quelques années. Mais je
 ne donne ce mécanisme que pour une con-
 jecture sur laquelle je n'ose faire aucun
 fonds.

Le Comte. Dans ce que vous venez de
 dire, Monsieur, il y a quelque chose en quoi
 je ne pense pas tout-à-fait comme vous. Je
 suis persuadé aussi bien que vous, que les
 feuilles insinuent l'air, le feu du jour, & la
 fraîcheur de la nuit dans les fruits & jusqu'au
 fond des racines. Il est encore vrai que le

Nécessité des
 feuilles.

LA premier suc que la chaleur pousse & fait
TAILLE. monter impétueusement jusqu'au bout de
 branches, étant crud & grossier, se trouve
 plus propre à allonger & fortifier le bois
 qu'à développer les boutons à fruit. Je con-
 viens de même qu'une sève peu abondante
 se digérant mieux, & se mélangeant plus
 parfaitement avec les volatils de l'air, est
 plus propre à façonner promptement le fruit,
 comme on le voit par les fruits mêmes qui
 sont piqués de vers, & qui mûrissent plus
 vite. C'est sur quoi est fondée la pratique de
 retrancher plusieurs racines à un arbre qui
 donne trop de bois & point de fruit. Il est
 certain qu'une sève fort abondante donne
 plutôt du bois, & qu'une sève très-moderée
 donne plus aisément du fruit. Mais je doute
 beaucoup que toutes ces choses se fassent,
 comme vous le pensez, par l'effet d'une cir-
 culation régulière & perpétuelle. J'ai fait
 plusieurs expériences qui me prouvent que
 la sève monte. J'en ai fait d'autres qui me
 prouvent qu'elle descend. Mais ces allées &
 venues de la sève sont alternatives, si je ne
 me trompe. De jour la chaleur fait monter
 la sève directement & latéralement. Cette
 sève transpire par les pores des feuilles,
 au point de diminuer considérablement le
 poids de l'arbre. Au retour de la nuit & de
 la fraîcheur, il se fait un mouvement de la
 sève tout contraire au précédent. Les feuil-

Circulation
 alternative.

*Vegetables sta-
 tions by Steph.
 Hales fellow.
 of the R. S.
 1727.*

les qui ont exhalé tout le jour, boivent de nuit le ferain & la rosée : elles en humectent les branches. La sève accrue & perfectionnée par les influences de l'air, retombe jusqu'au fond des racines, en sorte que les fruits & l'arbre entier réparent les pertes du jour & se trouvent rafraîchis. C'est ce qui a déterminé plusieurs curieux à faire arroser dans les chaleurs non-seulement le pié de leurs espaliers & de leurs arbres de tige, mais même le feuillage entier, sur-tout quand il se fanne ; pratique qui leur a réussi. Au reste, Monsieur, comme vous n'êtes pas entêté de la circulation continuelle, je ne le suis pas de la circulation alternative. Il nous est bien permis d'hésiter sur ce mécanisme, puisque nous ne pouvons pas rendre raison de la marche même de la sève, qui monte contre sa gravité naturelle. Vous voulez bien que nous voyions le reste de votre mémoire.

Le Pr. Pour rendre le travail de la sève plus profitable par le retranchement des branches inutiles, & par le sage gouvernement des bonnes, il faut s'appliquer à les connoître. On ne fait point de cas d'une branche qui vient ailleurs que sur celles qui ont été racourcies à la dernière taille. Ainsi on réprouve celle qui sort immédiatement de la tige ; celle qui vient sur une vieille branche où l'on ne l'attendoit pas ; celle qui vient sur une bonne

Marque pour
distinguer les
branches.

L A branche contre l'ordre commun , & qui
T A I L L E . se trouve grosse & vigoureuse , quoique
située vers le bas de la mere branche, tan-
dis qu'il y en a de menues au-dessus. On
peut quelquefois donner la préférence
à l'inférieure : mais communément tous
ces jêts sont branches de faux bois ; &
comme elles réussissent moins bien que les
autres, on les retranche, à moins qu'on ne
prévoye qu'elles seront nécessaires pour
remplir un vuide, & qu'elles prospéreront
mieux que d'autres qui sont dans l'ordre
commun. La branche qu'on conserve, doit
être arrêtée par la taille au-dessus de l'œil
qui regarde le côté où l'on a besoin de
nouveau bois.

Cen'est pas assez de distinguer les branches
à fruit & à bois d'avec les branches de faux
bois qu'on retranche ; il faut encore s'assu-
rer d'une marque pour distinguer les bon-
nes branches à fruit & à bois d'avec les mau-
vaises. Cette marque se tire de la qualité des
yeux & des boutons, de la couleur de l'écor-
ce, & de la vigueur des branches. Celle qui
est extrêmement déliée, avec des yeux peu
enflés, & fort écartés les uns des autres, est
une branche qu'on appelle *Chiffonne*. La
complexion en est foible : elle n'est bonne
à rien : on la retranche sans miséricorde.

Branche chif-
fonne.

Branche
gourmande.

Si la branche est extrêmement grosse,
longue & droite comme un cierge, avec

des yeux maigres & fort séparés, c'est une
 branche gourmande qui affamera ses voi-
 fines : on s'en défait. Les branches à bois
 & les branches à fruit doivent avoir leurs
 yeux & leurs boutons bien marqués &
 nourris, une écorce vive, & un air de
 vigueur : sinon on ne leur fait pas plus
 de grace qu'aux autres.

Ces connoissances supposées, toute l'a-
 dresse de la taille se réduit à trois points :
 propreté, économie, prévoyance. Propreté,
 pour donner une belle forme à l'arbre ; éco-
 nomie, pour distribuer par-tout la sève ;
 prévoyance, pour préparer de longue-
 main les branches dont on aura besoin.

La propreté consiste à donner à l'espa-
 lier & au buisson une figure parfaite par le
 retranchement de tout ce qui y jette de la
 confusion & de l'inégalité, sur-tout dans
 les commencemens.

Propreté.

L'économie consiste à ménager la sève
 également de tous les côtés par une quan-
 tité à-peu-près égale de branches à bois, &
 à savoir tailler, tantôt long, tantôt court.
 Tailler long, c'est laisser dix ou douze pou-
 ces à une branche à bois. Mais cette mesure
 étant relative à la force de la branche, on ne
 peut guères la déterminer par un certain
 nombre de pouces. Tailler court, c'est ne
 laisser à la branche que deux ou trois yeux.

Economie.

On taille longles arbres vigoureux qu'on

L A veut mettre à fruit: ou si on les taille court, on
T A I L L E. y laisse une grande quantité de branches pour mieux diviser & amortir la sève. Quelquefois dans cette vûe on ne les taille point du tout.

On taille court les arbres foibles, sur-tout dans les premières années, & on ne leur laisse que très-peu de branches, parce que n'ayant encore rien donné de parfait, on espère, en leur laissant peu de bois, que les premiers jets qu'ils pousseront ensuite seront d'un naturel plus fort, & fourniront une belle tête.

L'économie embrasse l'arbre entier & chacune de ses parties. Il y a des retranchemens qui mettent du fruit dans un endroit seulement ; il y en a qui en procurent partout. En retranchant une branche inutile, & en la coupant à l'épaisseur d'un écu au-dessus de celle qui la soutient, il arrive presque toujours que la sève qui n'y trouve plus de passage, forme à côté deux petites branches à fruit. Quand un arbre s'épuise en bois, & ne donne point de fruit, ou n'en donne que d'un côté, alors on taille fort long le côté qui ne donne que du bois : ou l'on va tout d'un coup à la source du mal. Comme c'est l'extrême embonpoint des racines qui fournit tout ce bois inutile, on en découvre une partie au printemps, & l'on en coupe deux ou trois des plus fortes, sur-tout du côté où les branches s'obstinent à donner du bois sans fruit.

Retranche-
mens des ra-
cines.

La prévoyance, qui n'est pas moins nécessaire que l'économie & que la propreté, consiste à juger par avance du sort des branches; à ménager de loin des ressources pour remplir promptement les vuides; à disposer de quoi remplacer un jour les branches ou quis' useront d'elles-mêmes, ou qu'il faudra retrancher; enfin à savoir conserver par préférence une branche de faux bois venue contre l'ordre commun, quand elle est vigoureuse & voisine du corps de l'arbre; cette pratique est souvent utile dans le gouvernement des pêchers. Quand un arbre a donné sa montre, & que ses fruits ont été formés, il ne faut pas l'arracher comme inutile, si le froid & les vers l'en dépouillent: il a fait tout ce qu'il a dû.

A l'aide de ces principes & de quelques sages exceptions que l'expérience suggère, le curieux soumet tout à l'idée qu'il s'est fait d'un bel arbre. Il commande en maître, & trouve par-tout une docilité qui le flatte. Mais de crainte de se méprendre & d'avoir à se plaindre de lui-même plutôt que de ses arbres; dès qu'un rayon de soleil l'invite en hyver à la promenade, il revoit ce qu'il a taillé: il passe & repasse sur le tout à plusieurs reprises. Il critique sévèrement tout ce qu'il a fait: & tout en se promenant la serpette à la main, en été comme en hyver, il trouve toujours de quoi abat-

LA
TAILLE.
Prévoyance.

L A tre , relever , détourner , arrêter.

TAILLE. *Le Chev.* Quoique j'entende, ce me semble, une bonne partie de ce que M. le Prieur a bien voulu nous lire , je le prierai de m'en faire l'application sur un arbre. Tout devient plus clair quand on a l'objet devant les yeux. Mais je suis étonné d'une chose par où le mémoire finit : c'est d'entendre dire qu'il faille durant l'hyver critiquer la taille qu'on a donnée aux arbres. Ce n'est qu'après l'hyver qu'on les taille.

Tems de la
taille.

Le Comte. Il est vrai qu'il y a quelques arbres dont il faut différer la taille jusqu'à ce que la sève y ait mis tout en mouvement. Tels sont ceux qui poussent une excessive quantité de bois. En les taillant, lorsque la sève les a déjà avancés , on les affoiblit, & par-là on les dispose à se mettre à fruit. Tels sont, dit-on , encore les pêchers & les abricotiers dont on peut différer la taille jusqu'au tems de la fleur : parce que quand l'hyver est rude il endommage le cœur de plusieurs boutons ; & quand on attend qu'ils soient fleuris pour les tailler, on juge à coup sûr si l'on conserve des fleurs saines , & dont le pistile n'ait pas été enramé par la gelée.

Mais en général je n'ai jamais éprouvé aucun accident à tailler les arbres fruitiers, de quelque espèce qu'ils soient, & la vigne même , aussi-tôt la chute des feuil-

les, & de continuer à l'aise tout le long **LA**
de l'hyver. Tout se fait beaucoup mieux, **TAILLE.**
parce qu'il se fait plus à loisir & avec li-
berté, au lieu que si ce travail long & im-
portant, vient à concourir au commence-
ment du printems avec une multitude
d'autres travaux, il se fait mal, & fait
manquer les autres.

Le Chev. Notre vieux jardinier, qui croit
 être un fort habile homme, m'a dit bien des
 fois que le jeune bois coupé exposé à la ge-
 lée, couroit trop de risque, & qu'il falloit
 toujours attendre le printems pour tailler.

Le Comte. C'est le discours ordinaire du
 préjugé. Nous avons au contraire l'expé-
 rience des personnes les plus distinguées
 dans cet art. Ils nous assurent que la taille
 de leurs arbres, & de la vigne même, faite
 avant & durant l'hyver, n'avoit jamais été
 suivie du moindre inconvénient ; mais
 plutôt des plus belles récoltes. S'il y a quel-
 que chose à craindre en taillant en hyver,
 ce n'est point pour l'arbre : c'est unique-
 ment pour le jardinier qui pourroit trop
 souffrir des grands froids. Mais alors le
 bois se coupe avec peine : & en se refusant
 à la serpette, il avertit le jardinier de se
 ménager lui-même, & d'attendre des jours
 plus favorables.

Le Chev. Je veux me pourvoir au plû-
 tôt d'un greffoir & d'une serpette.

*MM. de la
 Quintynie &
 le Normand.*

LA *Le Pr.* Vous ferez bien. Il en est des arts
TAILLE. comme de la vertu. La connoissance en
 peut inspirer le goût : mais on ne tient rien
 si on ne vient à la pratique.

*Instrumens
 pour la taille.*

Le Comte. Avec une serpette ayez toujours en poche une sie à main qui se ferme comme un couteau , pour couper jusqu'au vif tous les argots , c'est-à-dire , les bouts de bois morts , & pour mettre bas les fortes branches déplacées, sur lesquelles la serpette auroit trop peu de prise. Mais en maniant la serpette ayez toujours l'attention d'empoigner fortement de la main gauche ce que vous voulez abattre , en posant cette main gauche au-dessous de l'endroit qu'il faut couper : sans quoi elle courroit risque de se trouver sous le retour brusque & traître de la serpette. Quand il arrive quelque accident, une feuille de vigne peut érancher le sang. Les feuilles les plus tendres sont de meilleur service.

Le Pr. Mais M. le Chevalier ne voudroit pas prendre sur lui tout le menu détail des opérations. C'est bien assez pour lui d'y présider. En observant avec soin de quelle façon l'on s'y prend dans les jardins renommés , pour tailler les buissons , les espaliers , les fruits à pépin , & les fruits à noyau ; en faisant parler les ouvriers & les connoisseurs ; en comparant leurs méthodes & leurs principes, vous vous mettrez

en état de juger sainement de tout ce qui se fera chez vous sans devenir jardinier : **L A T A I L L E.**
vous deviendrez l'inspecteur de vos jardins, & vous acquerrerez une justesse qui mettra tous vos ouvriers dans la nécessité de rechercher votre approbation, & de redouter votre censure. S'ils vous estiment, ils vous serviront bien.

Le Chev. Il est vrai : mais pour être bon capitaine, il faut avoir été soldat.

Le Comte. Le Chevalier va se donner une serpette : il faut bien qu'il en fasse usage. Qu'il soit le sur-intendant de ses jardins, plutôt que de mettre la main à toute sorte d'ouvrages : à la bonne-heure : mais réservons-lui au moins l'oranger & le figuier.

L' O R A N G E R I E.

Le Chev. Monsieur, si nous passions sous les orangers qui bordent le parterre à l'Angloise ?

Le Comte. Volontiers. Quel âge donneriez-vous aux orangers qui occupent ces grandes caisses ?

Le Chev. Trente ans, à l'avanture.

Le Comte. De ceux que vous voyez sur ces deux files, il n'y en a aucun qui n'ait plus de cent ans. Mais j'en connois dont l'histoire vous intéressera davantage que ceux dont j'ai hérité. Un oranger paroît

Durée des
Orangers.

L'ORAN-
GERIE.

encore jeune & se couvre de fleurs, **quoi-**
qu'âgé de deux ou trois cens ans. On en
trouve la preuve dans ce magnifique oran-
ger de Versailles qu'on appelle *le Grand*
Bourbon. Il fut saisi avec les meubles du
connétable de Bourbon en 1523. Il étoit
dès-lors le plus bel arbre qu'il y eût en
France, & l'on estime qu'il avoit 60 ou
70 ans, ce qui joint à 235 approche beau-
coup de 300 ans. On en voit plusieurs à
Fontainebleau qui étoient de beaux arbres
du tems de François Premier, & plusieurs
à Choisy qui ont appartenu à Catherine de
Medicis.

Mérite de
l'Orangerie.

Le Pr. Cette longue durée est déjà un
mérite peu commun. Mais rien n'est plus
satisfaisant que de cultiver une plante qui
n'interrompt jamais les plaisirs qu'elle nous
cause par sa verdure, pour ainsi dire, im-
mortelle, & qui porte à la fois des fleurs,
des fruits naissans, & des fruits parfaits.
Elle réunit, à proprement parler, les agré-
mens de diverses saisons, & les présens de
plusieurs années.

Le Chev. Mais c'est une entreprise qu'une
orangerie à former.

Le Comte. Pas à beaucoup près si diffi-
cile que vous le pensez. Les Génois & les
Provençaux nous apportent tous les ans
de jeunes orangers & des citroniers tout
greffés

greffés dont vous pouvez faire le premier **L'ORAN-**
fond d'une orangerie propre à vous amu- **ERIE.**
ser sans grande dépense. Vous augmente-
 rez, si vous voulez, ce fond en très peu
 d'années, en semant sur couche en Mars
 des pépins de bigarades, c'est-à-dire, d'o-
 rangers amers & sauvages, qui, à l'aide
 d'un chassis vitré & de quelques réchauf-
 femens, monteront près de deux piés dès
 la première année. On les emporte pour
 les greffer dès la seconde. A l'aide du pot
 vous placez vos jeunes plantes, tantôt au
 soleil, tantôt à l'ombre, & vous les avan-
 cez promptement.

Le Pr. Vous aimerez bien mieux ces
 orangers que d'autres, parce qu'ils seront
 vos contemporains & vos élèves.

Le Comte. Ce bel arbre ne venant pas Terre propre
aux orangers,
 naturellement dans nos provinces, comme
 vers le midi de la France, il faut réparer la
 lenteur de nos terres par une composition
 qui y mette à-peu-près ce qu'il trouve dans
 des climats plus chauds. Il se plaît assez dans
 une terre mélangée d'une partie de terreau
 de brébis reposé depuis deux ans, d'un tiers
 de terreau de vieille couche, ou d'égouts
 parfaitement consommés, & d'un tiers de
 terre grasse de marais, ou de chenevière.

Quand il sera tems d'encaisser vos jeunes Encaisse-
ment.
 riges, mettez toujours de la proportion

L'ORAN- entre la tête & la caisse : vos tiges, même
G E R I E. devenu vigoureuses, se contenteront long-
 tems d'une caisse de douze à quinze pouces
 de diamètre. On n'attend pas pour les ren-
 caisser plus au large que l'arbre cesse de
 croître en feuillage, & qu'il vous avertisse
 par un air de langueur que le terrain & la
 nourriture lui manquent : on le transplante
 après sept ou huit ans avec sa motte dans
 la dernière caisse qui pourra avoir vingt
 ou vingt-quatre-pouces de large.

Forme des
 caisses.

Toutes ces caisses doivent être de cœur
 de chêne sans aubier. Les petites peuvent
 être de simple mairain, c'est-à-dire, de pe-
 tites planches de bois de chêne. Les gran-
 des caisses seront de fortes planches d'un
 pouce & plus d'épaisseur : l'assemblage
 n'en sauroit être trop solide. Vos caisses
 périront bientôt, si vous n'y faites donner
 tout d'abord une double couche de pein-
 ture en huile. L'huile est aussi nécessaire
 par dedans pour préserver les bois de la
 pourriture des arrosements, que par dehors
 pour les défendre du soleil & de la pluie.

Le Chev. Je trouve ici, à deux des côtés
 des grandes caisses, une porte à double
 charnière, avec deux barres de fer à cro-
 chet. Quel est, s'il vous plaît, l'usage de
 ces portes?

Le Gernie. Ces ouvertures servent à faire

au besoin les demi-renouvellemens de L'ORAN-
 terre, à ôter la boue qui s'amasse & s'é- G E R I E.
 païssit au fond, à trancher les extrémités
 de la motte, & à la tirer ensuite sans
 peine, lorsqu'il faudra faire un nouveau
 rencaissement.

Pour bien encaïsser les moindres arbu-
 stes, & à plus forte raison les orangers, on
 commence par garnir le fond de la caisse
 de grosses pièces de briques & de plâtras,
 ce qui facilite à l'eau son écoulement par les
 trous de tarière dont on a percé le fond :
 sans cette précaution, la boue qui s'y amas-
 seroit, entretiendrait une humidité pour-
 rissante capable de détruire la caisse, & un
 froid excessif qui ruineroit l'arbre. On gar-
 nit ensuite le fond & les côtés de bonne
 terre préparée, comme nous le venons de
 dire. On y place ensuite l'oranger bien
 droit avec sa motte diminuée, non assuré-
 ment pour fortifier l'arbre, mais pour lui
 ôter le besoin d'un plus grand terrain, &
 pour le tenir par une certaine médiocrité
 de vigueur dans la juste proportion qu'il
 doit avoir avec sa caisse. On y entasse en-
 suite d'autre terre de tous les côtés avec un
 gros levier, pour bien affermir la tige con-
 tre les secouilles du vent, & pour ame-
 ner exactement la terre tout autour des
 racines.

Manière
 d'encaïsser.

L'ORAN-
GERIE

N'oubliez pas en encaissant de tenir toujours le haut de la motte plus élevé que le bord de la caisse, parce que dans la suite le poids de l'arbre, & le travail des racines abaisseront peu-à-peu cette motte, de façon qu'elle se trouvera à fleur de caisse. Sans cette attention, l'arbre avec le temps se trouveroit trop enfoncé.

Le Chev. Mais la motte restera donc exposée à l'air vers le haut ?

Le Comte. On la couvre de terre, & l'on soutient le tout avec des hausses de doutes bien rabottées, & proprement rangées sur le bord de la caisse.

Forme de
l'oranger.

Quant à la tête de l'oranger, on lui donne quelquefois la figure d'un beau buisson, sans vuide par dedans; ou la forme d'un globe parfait; ou enfin celle d'un demi-globe, ce qui se fait en arrondissant le dessus & les côtés, & en élaguant horizontalement tout le dessous.

Le Chev. Ce demi-globe avec la tige, tient de la figure du champignon.

Le Comte. La régularité de la tête est la grande beauté de l'oranger: & comme c'est une beauté plus durable que les fleurs, on en fait l'objet principal de la taille, à moins qu'on n'ait intérêt de multiplier les fleurs.

Taille de
l'oranger.

Le Chev. La taille des orangers diffère-elle de celle des autres arbres fruitiers ?

Le Comte. En plusieurs points. Dans les L'ORAN-
 arbres fruitiers on conserve avec soin les GERIE.
 seules branches bien nourries, pour en
 avoir du fruit. Dans l'oranger on les re-
 tranche la plupart, pour bien évacuer l'in-
 térieur de l'arbre. On ne fait pas plus de
 grâce aux branches qui poussent à plomb
 vers le bas; moins encore aux branches
 qui se dépouillent de leurs feuilles, ce qui
 n'arrive dans cet arbre qu'à ce qui est foi-
 ble ou malade. Mais on conserve avec soin
 toutes les branches vigoureuses qui se trou-
 vent placées avantageusement pour aider
 la régularité de la tête. On épargne même
 avec complaisance une branche de faux
 bois, ou qui est venue contre l'ordre com-
 mun, quand, par sa vigueur & par sa situa-
 tion, elle vous fait espérer un bon service.

Si la grêle, les grands vents, la mala-
 die, ou quelque autre accident vient à dé-
 figurer votre oranger, on examine ce qu'il
 en reste de plus entier vers l'intérieur de la
 tête, & on ravale l'arbre jusqu'à cet en-
 droit : c'est-à-dire, qu'on raccourcit &
 qu'on coupe toutes les branches jusqu'au
 point où l'on apperçoit les préparatifs &
 la fourniture d'un feuillage à peu-près égal
 en tout sens, ou capable de vous consoler
 de votre perte par une forme supportable
 ou qui se perfectionnera.

Ravalement
 de l'oranger.

L'ORANGERIE. enferme toutes les caisses dès la mi-Octobre. Si l'on y veut cueillir quelques fleurs en hyver, il faut en Septembre, pincer, c'est-à-dire, retrancher ou arrêter avec l'ongle le bout de quelques menues branches, qui, par ce moyen, ne développeront leurs autres boutons que plus tard, comme nous l'avons remarqué en parlant des rosiers.

Le Chev. La culture du figuier est-elle pénible? Je vous avoue que c'est celui que je cultiverois le plus volontiers : le fruit en est tout-à-fait de mon goût.

LA FIGUERIE.

Mérite du
Figuier.

Le Pr. La culture du figuier est facile : les progrès en sont très-prompts : le fruit en est des plus parfaits, & la récolte des figues revient deux fois par an. Ces quatre avantages ne se trouvent réunis dans aucune autre plante.

Bonnes ef-
pèces.

Il est vrai que toutes sortes de figues ne réussissent pas dans notre climat, mais les figues blanches, tant la ronde que la longue, qui sont les seules à la culture desquelles on se borne présentement à Paris, y sont si délicates & si parfaites, que le Languedoc & la Provence n'ont rien qui leur soit supérieur. Plusieurs personnes de ces deux provinces qui étoient amateurs

du jardinage, connoisseurs, & sans pré-
vention pour leur patrie, m'ont plusieurs
fois fait cet aveu : & ils m'ont même fait
remarquer que l'admiration où leurs com-
patriotes avoient été de trouver à Versail-
les la figue ronde si mûre en automne, & si
délicieuse dans les deux saisons, lui avoit
fait donner en Provence & en Languedoc
le nom de figue de Versailles, & la faisoit
préférer à toutes les autres.

LA
FIGURIER

Le Comte. J'ai vû des voyageurs, idolâ-
tres de l'Italie, convenir qu'ils n'y avoient
rien mangé d'un suc plus exquis que nos
secondes figues.

Le Chev. Il me faut donc une figuerie.

Le Comte. C'est la chose du monde la
plus aisée. On peut avoir tout d'un coup
& à assez bon compte des marchands de
Gènes, tout ce qu'il faut pour former
promptement une belle figuerie : mais on la
peut avoir à moins de frais, & d'une ma-
nière plus sûre, en la composant de brins
enracinés, de boutures, de provins, & de
marcottes qu'on aura pris sur des figuiers
éprouvés. Presque tout vous réussira & ne
tardera pas à vous donner du fruit.

Les belles boutures sont celles qu'on prend
sur l'arbre en pleine terre du côté qui regar-
de le levant ou le midi. On peut les piquer
ou les replanter au printems ou en automne.

Boutures.

LA Les provins sont des branches qu'on plie
FIGURIE. sans les détacher de l'arbre. On les coude
Provins. en terre : elles prennent racine à l'endroit
courbé & enfoncé. On les sèche ensuite ,
en les coupant du côté de l'arbre, comme
on fait la vigne.

Marcottes. La marcotte n'en est pas fort différente.
On passe une branche sur pié, soit dans un
entonnoir de fer blanc, soit dans un man-
nequin qu'on emplit de terre. La branche
y pousse des chevelus : alors vous coupez
cette branche sous le mannequin que vous
mettez en terre. De cette sorte on ne tour-
mente point les tendres racines, & on ne
retarde point la plante, qui n'a, comme
vous voyez, aucun besoin d'être greffée,
puisque'elle est de l'espèce qui donne le
meilleur fruit.

Voulez-vous avoir dès l'année prochaine
des figuiers faits, & qui se mettent à fruit ?
marcottez les plus belles branches d'un
vieux figuier en pleine terre. Le mystère
n'est pas grand. On passe une branche de
médiocre grosseur au travers d'une caisse,
après en avoir levé circulairement un doigt
d'écorce entre deux nœuds. On en arrête
l'endroit dépouillé à quatre ou cinq doigts
au-dessus du fond de la caisse par où elle
passe. Cette branche couverte de terre
pousse des racines du bout supérieur de

La plaie, ce qui prouve la rechûte de la sève dans l'écorce. On sévre ensuite cette branche en la coupant sous la caisse.

Quand vos jeunes figuiers, tant les boutures, que les provins, marcottes ou plants enracinés, donnent de bonnes espérances par la beauté de leur feuillage, on les tire du pot ou du mannequin sur la fin de l'automne ou avant le printems pour les encaïsser. Lorsque par la suite votre figuier ne jettera plus de gros bois, il faut renouveler la terre par les côtés, ou le rencaïsser plus au large. Au bout de vingt ans vos figuiers trop à l'étroit dans la plus grande caisse, feront encore de service en les mettant en liberté, c'est-à-dire, en pleine terre.

Figuiers en-
caïsses

Le Pr. On met quelquefois les figuiers en espaliers : mais cet arbre est trop libre, & jette trop de bois pour s'affujettir à la règle. Il est vrai qu'on l'appuie assez à l'aise sur des perches distantes d'un pié ou plus de la muraille : mais cette forêt collée contre un mur tout dégarni par le bas, n'embellit guères un jardin, & l'hiver y fait souvent bien du ravage malgré vos précautions.

Le Comte. On s'en tient au figuier en buisson & au figuier en caisse. On garantit durant l'hiver le figuier en pleine terre à l'aide d'une couverture de paille. Le figuier

L, A. en caisse se sauve dans la serre. Ils ont l'un
FIGUERIE. & l'autre le mérite du plein vent. L'avantage propre du figuier en caisse est d'être plus hâtif. Celui du figuier en buisson est de donner beaucoup plus de fruit, & de coûter moins de peines.

Taille du
 Figuier.

Le Ch. C'est dommage que cet arbre n'ait pas une aussi belle forme que l'oranger.

Le Comte. La taille du figuier a ses principes particuliers : les voici en deux mots. D'abord il n'est pas possible de façonner la tête d'un figuier avec une régularité scrupuleuse.

Le Pr. Le mal n'est pas si grand. Un air aisé, & une figure plutôt rangée que compassée, sied toujours bien, même dans ce qui est susceptible d'agrément.

Le Comte. A plus forte raison le figuier doit-il être affranchi de la contrainte. Ses feuilles sont trop larges & trop peu propres pour former une rondeur exacte. Il suffit d'en approcher : ou du moins on se contente que l'arbre ne s'élançe pas ridiculement d'un côté, tandis qu'il est tout court de l'autre.

Les branches de faux bois ont les yeux plats ou peu enflés, & fort écartés. Les bonnes branches ont les yeux gros & proches les uns des autres. Ce sont celles-là qu'il faut conserver. Jusqu'ici c'est à-peu-

près comme dans les autres arbres fruitiers. Mais comme les fruits du figuier viennent sur les fortes branches, & non pas sur les menues, il faut tout au contraire de ce qui se pratique sur les autres, couper ici les branches foibles & conserver les grosses. C'est le long de ces grosses branches qu'on voit les figues sortir immédiatement du bois sans avoir été devancées par aucune fleur, parce que le fruit renferme ses étamines, ses poussières & ses graines sous une enveloppe commune.

Le Pr. Ici tout est singulier, tout est différent de l'ordre général qu'on observe dans les plantes. Celui qui les a assujetties à une loi uniforme s'en affranchit quand il lui plaît, & il n'est pas moins puissant pour produire, lors même qu'il ne suit plus les loix ordinaires de la fécondité. Du pié des feuilles, qui naissent sur le figuier après la S. Jean, viendront les figues fleurs ou premières figues de l'année suivante; & du pié de chaque feuille venue au printems, il naît une figue qui mûrit en automne, si le tems est chaud & l'exposition favorable: sinon, elle se sèche, & ne mûrit pas même l'année suivante, quoiqu'elle paroisse se conserver durant l'hiver.

Le Comte. A juger de la taille du figuier par la manière dont les figues y naissent,

LA FIGURIERIE. les tenez vous ainsi attachés au pié du jèt-d'eau avec des lizières ?

Le Comte. C'est une épreuve dont vous ferez usage si vous voulez. Du milieu de ce bassin hexagone * qui est à fleur de terre , s'élève comme vous voyez, sur une base de quatre piés, un petit bassin rond d'où l'eau du jèt se répand sur les bords comme une nappe. Je fais tremper dans le bassin supérieur autant de lizières de drap qu'il y a de caisses autour du grand bassin. L'autre bout de chaque lizière descend & est arrêté au pié de son figuier, Ce bout étant plus bas que celui qui trempe dans la nappe d'eau , toute la lizière s'emplit sans peine. L'eau s'échappe le long des fibres de la laine , & distillant goutte à goutte sur la motte , elle entretient dans toute la caisse une fraîcheur suffisante, & qu'on peut arrêter ou doubler au besoin.

Le Chev. C'est un arrosement de moins pour le jardinier. N'y a-t'il plus d'autres fruits que vous vouliez mettre sous mon gouvernement ?

L' O L I V I E R.

Le Pr. L'olivier seroit encore autant & plus digne de nos soins que tous les précédens , si son fruit pouvoit mûrir dans nos provinces.

Le Chev. Quels sont, je vous prie, les L'OL
païs où il réussit le mieux? VIER.

Le Pr. L'olivier réussit parfaitement sur les côtes méridionales de France. Il enrichit, sur-tout en Provence, les cantons d'Aix, de Grasse, & d'Oneille, par une huile dont la douceur l'emporte sur tout ce que l'Italie & le Portugal ont de plus parfait. On estime ensuite les huiles d'Arramont, & de Nice. On met au troisième rang celles qui viennent de Naples, de la Morée, de Candie, & des Isles de l'Archipel. La même différence qu'on met entre les huiles, on la trouve entre les olives. Celles de Provence, qui sont reconnoissables par leur petitesse & par leur figure anguleuse & inégale, ont une finesse qui leur fait donner par-tout la préférence. Bonnes l
les.

Le feuillage de l'olivier imite assez celui du saule. Le gouvernement en est aisé, si l'on étoit curieux d'en élever. Il ne demande presque aucuns soins*. On l'encaisse dans une terre légère & chaude. On le mouille beaucoup en été : on le met à couvert aux approches du froid. Bonnes (ves.

Le Chev. C'est un arbre inconnu pour moi. Je ne connois guères mieux la manière dont se fait l'huile ?

Le Pr. L'olive est employée à deux

* Non ulla est oleis cultura. Geor. 2.

L'OLIVIER. usages. Quand on la destine à faire de l'huile, on la brise sous une meule pour en réduire la chair en une pâte qu'on arrose d'eau chaude. Cet arrosement détache l'huile, & la fait surnager, ce qui facilite le moyen de la recueillir. On la conserve un an, après quoi elle s'affoiblit & se gâte. La nature en perfectionnant le vin à mesure qu'il se garde, semble nous inviter à le ménager, de peur qu'on n'en abuse : mais en bornant la bonté de l'huile à la durée d'un an, elle contraint les riches à en faire part au peuple qui en usera toujours sobrement.

Quant aux olives qu'on destine à être mangées, il faut en corriger l'amertume. On les fait passer par une lessive de cendres & de chaux : puis on les met dans des vaisseaux de grais ou de bois avec un peu d'eau, de sel, de coriandre, & de fenouil, ou quelque autre plante aromatique.

Ce fruit, dont la liqueur se transporte si utilement par-tout, dédommage les provinces où il naît de la privation du beurre & des autres commodités des pâturages, qui, pour l'ordinaire, y sont plus rares, parce que l'herbe s'y dessèche aisément par la trop prompte évaporation des terres légères & exposées à un soleil brûlant.

Le Chev. Nous avons ailleurs qu'en Provence des terres arides & inutiles par

la grande chaleur qui les épuise. Seroit-il impossible d'y cultiver des oliviers ?

L'OLIVIER.

Le Pr. On commence par dire qu'ils n'y réussiroient pas, parce qu'on n'y en a jamais vû. Lorsque les Gaulois nos peres passèrent les Alpes pour aller jouir, en s'établissant en Italie, des douceurs de la vigne & de l'olivier, ils ne croyoient pas que ces plantes pussent réussir dans leur climat où elles ont été plantées depuis avec plus de succès qu'en Italie même. On s'étoit de même persuadé que les muscats, les oranges, & les figues ne mûriroient jamais parmi nous. Il n'y a pas encore fort longtemps qu'on est revenu de cette erreur, & il se trouve que l'orange de la Chine, le raisin muscat, & la figue, acquièrent dans le nord même de la France ; comme en Champagne, la finesse la plus exquise, & souvent la maturité la plus parfaite. Jugez encore par un autre trait de ce que nous pouvons espérer de nos tentatives, & de la bonté de notre terre. Il y a quelques années que le Roi donna à M. le Normand deux œilletons d'ananas, & lui en recommanda la culture, quoiqu'ils fussent presque desséchés & sans racines. Le cœur en étoit bon : ils reprirent. Le fruit qui en provint ne put parvenir à sa maturité. Mais deux œilletons sauvés de la pourriture & risqués de nou-

Plin. hist. nat. lib. 12. c. 2.

L'OLIVIER. Le veau donnèrent en 1733 deux fruits d'une beauté qui attira bien des curieux. L'assiduité de la culture & un automne favorable les amenèrent à une parfaite maturité. Le Roi lui-même fit l'essai d'un de ces fruits le 28 Décembre, & le trouva très-bon. Toutes les personnes à qui Sa Majesté jugea à propos d'envoyer une portion de ces fruits pour consulter les différens goûts, trouvèrent unanimement ces ananas très-mûrs, d'une chair douce & extrêmement fondante, relevée par une pointe d'acide & accompagnée d'un parfum plus agréable que celui de la fraise.

Ce que je veux conclure de ce fait, c'est que si l'ananas, qui sembloit borné à la Zone-Torride, a pû mûrir dans le nord de la France; l'olivier qui réussit dans les provinces de de-là la Loire, peut bien réussir en deçà. Notre climat se prête presque à tout. Il ne faut que l'essayer & l'aider.

Le Comte. Pour moi, je crois qu'il en seroit de l'olivier comme du mûrier blanc qui fait merveille aujourd'hui dans plusieurs endroits qu'on croyoit trop froids pour cet arbre, & pour la chenille qui donne la soie.

Le Pr. On se déprend tous les jours d'une maxime qu'on étendoit autrefois trop loin, qui est que les fruits sont telle-

DE LA NATURE, Entr. VIII. 213
ment faits pour certains païs, qu'ils ne peu- **L'OLI-**
vent réussir ailleurs. Depuis qu'on a renoncé **VIER**
à ce préjugé vague qui nous appauvrissoit,
nous recueillons aujourd'hui chez nous des
fruits dont le nom autrefois nous étoit à
peine connu. En observant ce que chaque
province a de bon ; ce que chaque terre
fournit d'elle-même ; ce que l'on peut tirer
du mélange d'une terre avec une autre ; ce
que les arbres nous donnent sans être tail-
lés ; ce que la taille produit sur d'autres ; ce
que chaque saison enfante sans effort ; ce
qu'on y peut ajouter par le secours des
chassis , des paillassons , des serres , des
couches chaudes ; en un mot en suivant exa-
ctement toutes les productions de la nature
aidée par toutes sortes de tentatives & d'in-
dustries , on est parvenu depuis quelques
années à réunir dans un païs les avantages
de plusieurs autres ; à communiquer à plu-
sieurs saisons ce qui étoit auparavant le pri-
vilège d'une seule ; à tirer profit d'une terre
qui auparavant paroissoit frappée de stéri-
lité ; & à procurer à la société un cercle de
fruits & de légumes qui dure autant que
l'année.

Le Comte. C'est ce cercle qui est le grand
objet du jardinage : mais il ne le faut pas
remplir, comme font bien des gens, de
toutes les espèces imaginables. A quoi bon

L'OLIVIER. cultiver avec peine des arbres qui ne nous donnent que des fruits médiocres ? Réser-
vons plutôt notre tems & notre terrain pour
ce qu'il y a de plus parfait. Je veux , mon
cher Chevalier , dans notre première pro-
menade , vous apprendre le meilleur em-
ploi qu'on puisse faire d'un jardin, en vous
détaillant les espèces qu'il y faut admettre à
l'exclusion de toutes les autres, & le moyen
d'en faire usage toute l'année.

Le Chev. Si vous me tournez si fort du
côté de l'économie , adieu la philosophie.

Le Pr. Point du tout. La saine philoso-
phie commence toujours par une raison-
nable économie. C'est par l'économie seule
qu'on peut vivre en repos , faire du bien
aux autres , & acquitter toute bienfaisance.
De quel droit ira-t-on philosopher sur ce
qui se passe dans le ciel , & arranger le sy-
stème du monde , si l'on ne fait pas régler
le système de sa propre maison ?





LES FRUITS.

NEUVIÈME ENTRETIEN.

LE COMTE.
LA COMTESSE.
LE CHEVALIER.

Le Chev. **A**U mois de Mai, des figues nouvelles, & des raisins de l'an passé ! voilà un dessert peu commun,

La Comt. Nous savons, comme vous voyez, réunir le vieux & le nouveau.

Le Chev. Je crois avoir obligation des figues à la chaleur du poêle, & à l'adresse du jardinier; mais la conservation des fruits de l'automne est-elle aussi son ouvrage ? Une autre main s'en est chargée.

La Comt. Il est vrai. C'est moi qui les prends sous mon gouvernement, & je suis parvenue plusieurs fois à faire durer la virgouleuse & la poire de saint Germain jusqu'en Avril.

Le Comte. On invente tous les jours, & on ne sauroit trop inventer de différens

LES moyens de causer des surprises agréables ,
FRUITS. en présentant des fruits auxquels on ne
 s'attend pas encore, ou des fruits auxquels
 on ne s'attend plus. Mais le point d'où il
 faut partir pour avoir sûrement de beaux
 fruits pendant toute l'année , est de bien
 connoître le tems où chaque fruit mûrit
 sur l'arbre , ou dans la serre ; & de régler
 sur cette connoissance le choix des espèces
 qu'on plantera dans son potager.

La Comt. Il faut avoir de l'excellent pour
 toutes les saisons , & ne s'accommoder
 du médiocre que quand l'excellent nous
 manque.

Le Chev. Le nombre des excellens fruits
 est borné. Je puis en prendre aisément les
 noms & la suite sur mes tablettes.

Le Comte. C'est ce que je vous avois
 promis.

Fruits hâtifs
 en Mai.

La Comt. Commençons donc par les
 fruits du mois où nous sommes.

Le Chev. Jusqu'ici je ne l'avois cru pro-
 pre à donner que des fleurs.

La Comt. On vous servira demain une
 assiette de fraises.

Le Chev. Rouges & tendres ?

Le Comte. Très - tendres. Si vous êtes
 incrédule , je les ferai mûrir dès le mois
 d'Avril. Il est très-vrai qu'on en mangera
 ici deux jours avant votre arrivée.

Le

Le Chev. Est-ce par le moyen du poêle qu'on mange ces nouveautés?

Le Comte. Point du tout. Les jeunes fraisi-
fiers ont été apportés des bois en automne ,
& plantés sur terre fort serrés. L'automne
suivant on les a transplantés dans des pots ,
pour les enfoncer dans une couche chaude
durant l'hiver, & pour pouvoir les en tirer,
& les mettre sur le côté quand la couche
devient brûlante. Les cloches & le soleil
d'Avril ont fait le reste.

La Comt. Dans quinze jours au plûtard
je compte vous donner des cerises précoces ,
& des fraises parfaites , venues en
pleine terre. Ce sont-là mes revenus : c'est
moi qui en fais la recette tous les ans. Mais
M. le Comte vous dira comment tout cela
se produit,

Le Comte. Pour avoir des cerises précoces ,
il ne faut que mettre un cerisier en
espalier dans la meilleure exposition. Pour
avoir des fraises hâtives en pleine terre ,
il ne faut que prendre la précaution de
transplanter les fraisiers en automne , & de
les placer au pié d'un mur bien exposé.
On retranche au printems les fleurs qui
paroissent les dernières. On fortifie & on
avance considérablement les premières
venues. Elles s'élargissent promptement &
donnent des fruits beaucoup plus beaux.

LES
FRUITS.

Fraises hâti-
ves.

Cerises pré-
coces.

Gouverne-
ment des frai-
siers.

LES FRUITS. Lorsqu'il n'y a plus de fruits, on coupe le verd des fraisières rez-pié rez-terre, ce qui donne plus de vigueur aux racines : au lieu qu'en leur laissant le verd, elles s'épuisent à l'entretien d'une multitude de trainasses ou de rejettons qui se coudent d'eux-mêmes en terre, & s'entre-affoiblissent par le trop grand nombre. Un plan de fraisières est de bon service trois années de suite. Après quoi tous les ans on en détruit un tiers pour le renouveler de jeunes fraisières tirés des bois. L'année suivante on renouvelle l'autre tiers, & toujours de même successivement. Par cette méthode on est toujours également fourni.

En Juin.
Framboises,
Groseilles.

La Comt. Avec les fraises & les cerises hâtives viendront en Juin les framboises & les groseilles. Vers le milieu du mois on commence à cueillir des guignes tant les noires que les blanches : celles-ci sont plus estimées. Les cerises communes & les belles cerises de Montmorenci suivront de près.

En Juillet.
Cerises, &c.

Juillet est le mois des fruits rouges. Tous ceux que je viens de nommer, & avec ceux-là la cerise d'Angleterre, que sa grosseur & sa douceur font rechercher; les bigarreaux, les griottes, c'est-à-dire, les cerises noires, enjolivent tous les desserts. Les figuiers laissent déjà échapper quelques

fruits qui réjouissent l'entrée des repas. **LES FRUITS.**
 C'est vers le milieu de ce mois que se cueillent les avant-pêches, la petite pêche de Troyes, les prunes jaunes^a, les perdrigons hâtifs, les premiers abricots, & plusieurs poires excellentes, comme le petit muscat^b, la poire de^c madeleine & l'aurate.

^a Ou prune de Catalogne.
^b Ou poire de septengueule.
^c Ou citron des Carmes.

Le Comte. Le petit muscat répare son extrême petitesse par l'excellence de son musc. Cette poire réussit mieux sur un vieil arbre en plein vent & dans un terrain sec. La poire aurate n'est pas encore fort commune : mais elle mérite d'être multipliée, parce qu'elle est aussi hâtive que le petit muscat, qu'elle l'égale en délicatesse, & qu'elle est sept ou huit fois plus grosse.

Poires d'été.

La Comt. Sur la fin de Juillèt, si bien me souviens, on me fait ma provision de grosses mirabelles ou mirabelles perlées : c'est une prune pleine d'eau & fort sucrée. Tous ces fruits adroitement mélangés forment des pyramides & des édifices, où les étages & les cordons se distinguent par des couleurs brillantes. On peut même les nuancer.

Le mois d'Août semble moins donner que prodiguer les fruits. Grosses figues, cerises tardives, bigarreaux, abricots, avec cela une foule de très-bonnes poires.

En Août.

LES FRUITS. *Le Comte.* Les premières sont le muscat Robert ^a, poire cassante, mais presque sans marc & d'un bon suc; la poire de fusée ^b qui mérite pour son bon goût d'être à l'abri des vents, dont le moindre souffle la détache de l'arbre; la blanquette à longue queue, estimable par son goût vineux, & par sa chair tendre; la poire sans peau qui passe toujours trop vite: elle est très-beurée, & d'une eau parfumée.

^a Ou poire à la reine.

^b Ou cuisse, madame,

La Comt. J'aime assez la cassolette & le salviati qui donnent dans le même tems. Elles sont propres à être mises au sucre, parce qu'elles sont musquées & sans marc.

Le Comte. Les dernières de ce mois sont le bon chrétien d'été musqué & la robine ^c, toutes deux cassantes, mais parfumées & pleines d'eau.

^c Ou royale musquée, ou muscat d'août, ou royale d'été.

La Comt. C'est ici le mois des belles prunes. Mais je me perds dans toutes ces espèces.

Prunes.

Le Comte. Les premières sont la prune de Monsieur, qui est la même que le damas de Tours, ensuite le damas violet, & le damas rouge. Les trois meilleurs damas sont le verd, le blanc, & le maugeron qui quitte nettement le noyau comme les précédentes, & sont de meilleur goût.

La petite mirabelle blanche & la rouge, la prune d'abricot, le perdrigon ^d d'Italie, le perdrigon violet, le perdrigon blanc, &

^d Ou prune royale.

la prune diaprée, se distinguent toutes par l'excellence de leur chair. La sainte Catherine ne le cède en rien aux précédentes, sur-tout lorsqu'on l'a laissée sur l'espalier acquérir les rides & la maturité de la vieillesse : elle ne pourroit y parvenir en plein vent, où elle est trop sujette à être battue.

LES
FRUITS.

La Comt. La reine claudie l'emporte, ce me semble, sur toutes celles que vous avez nommées. Ce seroit une prune parfaite si, avec cette eau si fine, elle avoit un beau coloris. L'espèce qu'on nomme dauphine a ce mérite.

La Comt. On mélange quelquefois sa peau toujours verte de quelques traits de rouge en la déchargeant des feuilles qui lui ôtent la vûe du soleil. Mais ce moyen qui réussit aussi pour les abricots, pour les pêches, & pour les poires, doit être mis en œuvre avec réserve. Il ne faut découvrir le fruit ni trop tôt, ni tout d'un coup. Attendez qu'il commence à mûrir. Alors ôtez d'abord les feuilles de dessous, en le laissant à couvert du soleil. Vous en pouvez ôter quelques autres successivement & enfin le découvrir en entier.

Moyens de
colorer les
fruits.

Le commencement d'Août donne les pêches de madeleine, l'une surnommée *la blanche*, l'autre *la rouge*, toutes deux excellentes. L'espèce en est reconnoissable,

Pêches.

LES en ce que les feuilles en sont beaucoup
FRUITS. plus dentelées, que celles de tous les autres
 pêchers. On cueille la petite mignonne au
 commencement du même mois, & la
 grosse quinze jours après. Celle-ci est la
 plus belle & la plus parfaite de toutes les
 pêches. C'est celle dont il faut planter le
 plus.

La rossane, la chevreuse hâtive, avec
 une forme importante, n'ont pas le mérite
 de la violette hâtive, la plus vinense de
 toutes, & qui paroît sur la fin d'Août avec
 le brugnon, auquel elle ressemble. La belle-
 garde ou gallande peut aller de pair avec
 les meilleures.

Le Chev. Quelle différence mèt-on entre
 pêche, brugnon, & pavi ?

Brugnon.
 Pavi.

Le Comte. Les pavis ne quittent point le
 noyau & ont la peau velue, excepté le
 brugnon qui est lisse quoiqu'il soit vrai
 pavi. Toutes les pêches quittent le noyau
 & sont velues, à l'exception de la pêche
 violette qui est sans duvet.

En Septem-
 bre.

Rousselèt.

Le Comte. Venons aux présens du mois
 de Septembre. Un des plus beaux qu'il
 nous fasse est la poire de rousselèt, tant la
 petite que la grosse.

Le Comte. Je crois avoir remarqué que
 ces deux espèces ne sont réellement que la
 même chose : c'est même goût & même

finesse : & apparemment la différence de LES
 la grosseur vient de la nature du sujet sur FRUITS.
 lequel le rousselèt a été greffé , ou du terrain où on l'a élevé. C'est sans contredit une des plus exquisés de toutes les poires. Rien n'égale la douceur de sa chair presque fondante , la délicatesse de son eau , & l'agrément de son goût parfumé. Elle vient bien par-tout , mais particulièrement dans les terres légères. Celle qui vient à Reims est la plus parfaite : & celle qu'on y recueille dans les jardins & dans les cours a une finesse fort supérieure au rousselèt qu'on recueille à la campagne.

Le Chev. Un arbre qui étend ses racines sous un pavé immobile , ne jouit point comme les autres de l'avantage des labours & des pluies. Où trouve-t-il des suc ? Il ne devrait donner que des fruits insipides ? Il n'en devrait point donner du tout ?

Le Comte. On ne peut presque douter qu'il ne s'élève continuellement des lieux habités , & sur-tout des endroits où les caves sont spacieuses & profondes , une vapeur chargée de sels volatils. On en peut juger par les croûtes de salpêtre qui s'attachent aux soupiraux des caves & aux murs de tous les souterrains. Ces petits sels, si propres à relever le goût des fruits,

LES FRUITS. sont chassés par une suite d'autres vapeurs: ils s'élèvent: ils nagent dans l'air où l'arbre étend une multitude de feuilles propres à les recevoir. Ces sels tombent sur le pié des bâtimens d'où la pluie les balaye & les ramène au pié des arbres, tant par les séparations des pavés que par mille canaux que les vers y pratiquent pour venir respirer l'air & la fraîcheur.

Le rousselèt est accompagné ou suivi de près par trois pêches qui se disputent entr'elles pour la beauté & pour la bonté: la première est l'admirable: la seconde est la royale, qui diffère de la précédente par une petite tumeur qui en allonge l'extrémité: la troisième est la pourprée ou chevreuse tardive qui ressemble à la chevreuse hâtive pour la figure: mais elle n'est pas coroneuse comme l'autre. Son rouge est plus foncé, ce qui lui fait donner le nom de pourprée.

La Comte. Ce n'est pas une de ses moindres qualités d'être tardive. Elle brille presque seule sur la fin de Septembre.

Le Comte. Si elle est accompagnée, elle tire avantage de la comparaison qu'on en fait avec d'autres qui mûrissent difficilement, comme la nivette, la blanche d'andilli, l'admirable jaune, la violette ^a tardive, & le pavi de pompons ^b, qui peut

^a Ou pêche marbrée.

^b Ou Pavi monstrueux.

aller jusqu'en Novembre. Le mois de Septembre mûrit encore quelques prunes estimables, sur-tout la prune de vacances *.

LES
FRUITS.

* Ou prune violette tardive, ou damas de Septembre. Pommes.

La Comte Quand les pêches manquent, on les remplace quelquefois par un panier de pommes de calville d'été.

Le Comte. Les bonnes pêches de Septembre décréditent presque toutes les poires de cette saison. Cependant l'épine d'été non plus que le rousselèt, ne craint point de paroître à côté de la pêche royale ou de l'admirable.

La fondante de Bresse * qui porte mal-à-propos le nom de fondante puisqu'elle ne l'est pas, & le beuré d'Angleterre remplissent le mieux qu'elles peuvent, avec quelques raisins, le vuide qui se trouve entre les pêches & le beuré.

* Ou l'inconnue cheneau.

La Comte. Monsieur le Chevalier peut mettre parmi ses remarques que c'est durant les premiers jours de Septembre qu'on colore les fruits par un artifice dont la pratique est aisée. Quand on veut relever le fond peu animé de la poire de saint-Germain, de la royale d'hyver, & sur-tout du bon chrétien; on écarte les feuilles qui leur dérobent le soleil, & l'on mouille le fruit en y faisant passer par petits traits d'un bout à l'autre, un pinceau trempé dans de l'eau fraîche. Le soleil

Artifice pour les poires d'hyver.

LES FRUITS. recuit cette eau & la convertit , je ne sais comment , en un vermillon plein de vivacité.

Octobre.

Le Comte. Le mois d'Octobre , lorsque l'année est favorable , achève de cuire les secondes figues , plus petites à la vérité , mais plus fines encore que les premières : & peut-être font-elles avec les melons , ce que l'année a de plus parfait.

Poires d'automne.

Parmi les poires dont la récolte est fort grande en ce mois , je voudrois me borner à la culture de cinq ou six qui sont fondantes & délicieuses. La première est le beuré qu'on distingue en beuré gris , beuré rouge , verd , doré. Ces différences proviennent apparemment du sujet qui porte la greffe & de la nature des poussières qui ont fécondé le pépin d'où la greffe est provenue. Les autres sont la verte longue ^a , la verte-longue suisse ^b , la bergamotte d'automne , la bergamotte suisse , le doyenné ou poire de saint Michel , & le bési de la morte. Celle-ci n'est bonne qu'en plein vent.

^a Ou mouille le bouche d'automne.

^b Ou mouille le bouche panchée.

La Comte. Tous ces fruits & particulièrement la bergamotte d'automne sont très-bons : mais c'est un malheur pour eux d'être servi auprès du beuré.

Raisins.

^a Ou raisin d'automne.

Le Comte. On cueille dès la fin d'Août des raisins déjà mûrs , comme le chasselas qui est d'une douceur parfaite , le cioutat ^c

presqu'aussi bon que le précédent, & dont la feuille est reconnoissable en ce qu'elle est découpée comme celle du persil; les raisins de Corinthe tant blanc que violet, espèces de petits raisins dont les pepins avortent, & dont les grains sont menus & fort serrés. On cueille aussi en Septembre les muscats de trois espèces, le blanc, le violet, & le rouge, beaux & excellens raisins quand ils mûrissent suffisamment. C'est cependant en Octobre que ces raisins sont communément dans leur grande perfection, aussi bien que les gennetins, les malvoisies, & le muscat long ou passe-musqué, qui ne réussit que dans les terres fort chaudes, & dans une année favorable. Pour aider la maturité de ces raisins dans les lieux où ils ne sont pas poussés par un soleil assez vif, dès que les grains en sont aussi gros que des pois, on prend soin de les éclaircir avec des ciseaux, & de supprimer plusieurs grains pour nourrir les autres. Les raisins entassés sont les plus mauvais, soit pour la table, soit pour faire le vin.

Manière de perfectionner le muscat.

On peut aussi décharger les raisins muscats, & tous les raisins blancs, de quelques-unes de leurs feuilles, & les arroser par-dessus pendant la chaleur du soleil. Cette mouillure les attendrit & leur

LES procure une couleur d'ambre qui réjouit
FRUITS. la vûe.

Le Chev. Il y a des curieux qui font passer de bonne heure les jeunes raisins , & d'autres fruits encore tendres , dans des bouteilles de verre où les fruits se façonnent au soleil , & se conservent long-tems sans insulte. Mais je crois qu'il y a des manières plus simples pour la conservation des raisins.

Manière
de conserver
long-tems le
raisin.

La Comt. J'en connois deux dont je me trouve très-bien. L'une est de faire couper de longues branches qui soutiennent plusieurs raisins , & de faire attacher ces branches sur des cerceaux qu'on suspend dans un endroit où l'air ne se renouvelle point : le plus sûr est de les suspendre dans des caisses ou dans des tonneaux secs, afin que quand on ouvre une de ces caisses, l'air ne gâte pas le reste du fruit dont on n'a pas besoin.

Un autre moyen plus sûr encore, quoiqu'un peu plus embarrassant , est de laisser les raisins sur l'espalier , & de les y tenir durant tout l'hyver envelopés de deux petits sacs , l'un de papier , & l'autre de toile cirée. C'est une légère dépense & qui sert plusieurs années de suite. On lie un peu étroitement le haut du sac de toile cirée. Apparemment que le raisin

tire encore quelque nourriture de sa tige, **LES**
 ou ne laisse pas évaporer beaucoup de **FRUITS** :
 ses sucs. Mais il se trouve garanti sous
 cette couverture des insultes de la pluie,
 de la grêle, des oiseaux, des rats & des
 petites gelées. Si le froid devient plus
 fort, on y présente un paillason, & l'on
 est presque sûr d'avoir de très-beaux mus-
 cats ou autres raisins jusqu'après Pâques.
 Dans les grandes gelées il faut se hâter de
 tout cueillir.

Le Comte. En Novembre tous les fruits **En Novemb**
 à noyau sont disparus : mais la serre alors **bre.**
 regorge d'autres fruits qui se préparent
 & se façonnent peu à peu, les uns plutôt,
 les autres plutôt.

La Comt. Ils semblent d'intelligence
 entr'eux, & on croiroit qu'ils se donnent
 le mot pour nous servir tour à tour.

Le Comte. Le messire-jean, quoique
 pierreux, est d'un goût exquis. La poire
 de vigne * quoique prompte à mollir, est
 fondante & d'un goût relevé. La dauphine *** Ou de da-**
 ou lansac, le sucré vert, la marquise, la **moiselle, ou**
 poire de petitoir ou merveille d'hyver, **grise-brune.**
 sont toutes fondantes & de fort bonne
 eau. Ce qu'est le beuré en Octobre, la
 crasane l'est en Novembre : elle tient par
 tout le premier rang.

La poire de saint-Germain qui de toutes **En Décembre**

LES FRUITS. les espèces fondantes a seule le privilège de ne point mollir, prétend faire les honneurs de la table en Décembre, & en Janvier.

Poires d'hy-
ver.

La Comt. La virgouleuse qui joint la beauté à un goût parfait, se croit plus propre à orner les desserts. L'ambrette, l'épine d'hyver, & l'échasserie ont aussi leurs partisans. Elles ne paroissent guères ensemble avec les précédentes, sans qu'il survienne quelques débats pour le rang. La querelle finit d'ordinaire par les goûter l'une après l'autre, & par rendre justice à toutes.

Le Comte. La louise - bonne ne réussit parfaitement qu'en plein vent, sur de vieux arbres & dans des terres sèches. Elle est sans goût dans les lieux froids & humides. Le martin-sec dure plusieurs mois ; il est excellent cuit.

In Janvier.

La dernière poire parfaite & celle qui fait les délices de Janvier & de Février est la poire de Colmart. De tous les fruits le S. Germain est celui qui récompense le mieux l'agriculteur.

La Comt. Le franc réal, la double fleur, la cadillac, la poire de livre peuvent orner les desserts assez long-tems, & ensuite se manger cuits.

Le Comte. Le feu s'y fait jour au travers du grain le plus pierreux, & y développe des sels très-fins & très-savoureux.

Qu'on n'éprouveroit pas dans le fruit crud.

LES

N'oublions pas ici la royale d'hyver qui ne mûrit communément qu'en Février, & qui est excellente quand on la cueille sur un vieil arbre en plein vent. C'est une richesse dans un tems où toutes les espèces parfaites commencent à nous manquer. Mais le bon-chrétien par sa beauté & par l'excellence de son eau sucrée est la ressource de tout l'hyver. Le bon-chrétien d'Auch & celui de Touraine ont une finesse de grain qui approche du fondant.

FRUITS.

En Février.

La Comt. Quand le bon-chrétien est trop cassant & d'un grain grossier, on en fait des compotes d'un goût parfait.

Les mois de Mars & d'Avril n'ont point d'autres fonds que cette poire, & les plus belles espèces de pommes qui se mettent en œuvre jusqu'après Pâques, comme le calville blanc & le calville rouge, la reinette d'Angleterre ou pomme d'or; le fenouillèt gris & le fenouillèt rouge*, & sur-tout la reinette franche & la reinette grise, qui sont les reines des pommes, tant crues que cuites. La petite pomme d'api réjouit au moins les yeux par la vivacité de ses couleurs, & quelquefois le goût par un suc très-délicat.

En Mars & Avril.

* Ou pommes de bardin.

A mesure que nous avançons dans l'hyver, le nombre des bons fruits commence

LES FRUITS. considérablement à diminuer : les libéralités de la nature , & les précautions du jardinier , sont enfin épuisées. Mais lorsque nous vous paroissions pauvres & dénués de tout , on ouvre une nouvelle serre que la mere de famille a prise sous sa direction. Elle fait reparoitre sur la table la plûpart des fruits que nous venons de nommer : elle fait revivre , en quelque sorte , les faveurs de toutes les saisons.

Fruits confits.

De ces fruits , les uns sont confits , les autres sont conservés dans des liqueurs , d'autres sont proprement séchés.

Quand le poids du sucre égale celui du fruit qu'on y fait cuire , la confiture est plus de garde. Quand le poids du sucre n'égale que la moitié ou moins du poids du fruit , alors le fruit conserve mieux son goût naturel : mais il dure moins longtemps. On en prévient la corruption par une petite couche de sucre qui se durcit comme du cristal à l'entrée des vases où l'on conserve les confitures. Au lieu de sucre on peut n'y mettre qu'une couche de passée de groseille rouge. Il arrive souvent que la cuisson dégage , je ne sai comment , le sucre naturel des fruits , & y fait trouver un parfum que la maturité même n'y avoit point mis.

Le Chev. On l'éprouve bien dans les marmelades d'abricots & de mirabelles. LES FRUITS.

La Comt. Plusieurs beaux fruits, & en particulier l'abricot, la pêche, & la reine-claude, après avoir été fortement cuits à mi-sucré, conservent très-long-tems leur excellent goût dans l'eau-de-vie.

Il n'y a presque point de fruit, dont on ne prolonge l'usage en le séchant ou au four sur des claies, ou au grand soleil sur des ardoises. On peut, quand ces fruits n'ont plus d'humidité, les poudrer légèrement de sucre, & les garder au sec dans des boîtes. Certains damas noirs se conservent avec la fleur de l'azur dont ils étoient colorés sur l'arbre. Les brugnoles *, les prunes de Tours, les cerises de Montmorenci, les rousselèts de Reims, se séchent proprement sans miel, ni sucre, ni aucuns jus. La chair en est plus saine que celle des confitures, & se garde plus longtems. C'est ainsi que la plûpart des beaux fruits se montrent sous des formes différentes, & souvent avec leur saveur simple & naturelle, lors même que l'année ne nous donne plus rien.

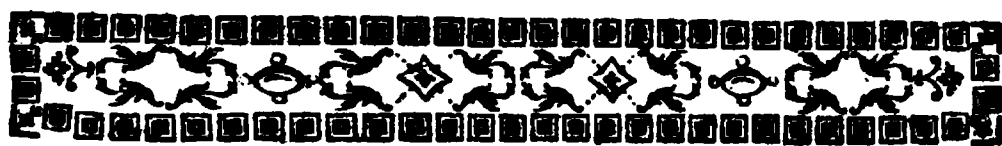
Fruits secs.

* Grosses prunes de Provence.

Le Comte. Cès fruits admirables qui, détachés de l'arbre, n'avoient que quelques jours de vie, acquièrent par cette demi-cuison une consistance qui les rend pro-

LES pres pour les transports. Ils passent alors
FRUITS. d'une province à l'autre.

La Com. Ne bornons point là l'éloge des fruits secs. Ils traversent les mers. On les présente devant les rois. Ils vont faire connoître jusqu'au bout du monde l'excellence de la terre qui les a produits.



LES LEGUMES.

¹ DIXIÈME ENTRETEN.

LE PRIEUR.

LE CHEVALIER.

Le Pr. **V**ous me ferez plaisir, mon cher Chevalier, de me laisser prendre copie de ce que vous avez mis au net sur le choix des fruits auxquels il faut s'en tenir pour faire un bon potager. J'ai bien des réformes à faire dans le mien. Mon prédécesseur y a mis bien de l'inutile, & parmi le bon, il n'y a ni règle, ni succession. Tout le bon y vient à la fois : ensuite je me trouve dépourvu de tout. Ce que vous m'avez montré est un moyen sûr de tirer de la terre ce qu'elle peut donner de mieux. J'y retrouve cet ordre important que M. le Comte a vu observer par-tout dans ces beaux potagers, qui, depuis la paix d'Utrecht, ont été si fort du goût des seigneurs intelligens. C'est la méthode dont nous sommes redevables à Louis XIV.

LES
LÉGUMES.

Le Chev. N'est-ce pas plutôt à M. de la Quintynie ?

Le Pr. Quand un particulier fait du bien à un bon ouvrier, il paye son talent. Mais quand un Roi caresse un beau génie, on peut dire qu'il le forme. Il le développe, & il lui fait faire d'heureux efforts qui servent ensuite aux autres de modèle & de règles. Les grands succès de M. de la Quintynie sont moins dûs à son propre génie, qu'au désir passionné qu'il avoit de plaire à un monarque plein de goût & au meilleur de tous les maîtres. Ce désir lui a fait trouver l'art du jardinage que ni lui, ni personne ne connoissoit auparavant. Ainsi ce prince a plus enrichi le jardinage que ne l'ont fait ceux mêmes dont la mémoire nous est chère par le soin qu'ils ont pris, en faisant quelques expéditions dans les pays étrangers, de nous en apporter de nouvelles espèces de fruits.

Le Chev. Connoissons-nous beaucoup de fruits qui nous aient été procurés de cette façon ?

Virg. Georg.
2. Plin. hist.
nat. l. 11. &
seq.

Le Pr. Vous avez pû voir dans Virgile & ailleurs, que les expéditions des Grecs en Perse, en Arménie, & en Médie, ont procuré à l'Europe le citronier, l'abricotier, & le pêcher. Les guerres des Romains

sous Lucullus dans le Pont, ont donné lieu à rapporter de Césaronte à Rome le cerifier qu'on n'y connoissoit pas. Les princes croisés nous rapportèrent de leurs voyages d'outre-mer dans le XII & XIII siècles les prunes de Damas & la sainte-Catherine, avec plusieurs sortes de raisins. Mais Louis XIV. en formant par ses bienfaits M. le Nautre & M. de la Quintynie, a donné des maîtres de jardinage à toute la France : ou plutôt les jardins & le potager de Versailles sont devenus l'école de l'Europe entière.

LES
LE'GUMES.
*Plin. hist.
nat l. 2. 5. sect.
30. Hard.*

L'art du jardinage, en ménageant à propos le travail & les productions de la nature, nous a donné, comme vous le voyez à présent, une guirlande de beaux fruits aussi longue que l'année. Il nous en vient encore une autre qui, pour n'être pas relevée par des couleurs aussi brillantes, ne laisse pas de plaire par une extrême variété, & par une suite de plantes toujours nouvelles & toujours utiles. Je parle des légumes qui ne commençoient à donner autrefois que vers le mois de May, & finissoient aux premiers froids. Aujourd'hui le sage gouvernement du jardinier en fait durer l'usage autant que l'année même, & les fait croître à souhait malgré les feux qui dessèchent la terre, & malgré la gelée qui l'engourdit.

LES *Le Chev.* Cette autre partie du jardinage
LÉGUMES. est-elle difficile ?

Culture des
 légumes.
 Façons ordi-
 naires.

Le Pr. La réussite en dépend de plu-
 sieurs menues opérations qui s'appren-
 nent très promptement par l'usage. Ce se-
 roit perdre du tems que de vous en donner
 des règles. Vous comprenez assez ce que
 c'est que labourer, fouiller, bêcher, &
 ameublir la terre. Il ne vous faut plus de
 dictionnaire pour entendre ce que c'est
 qu'alligner des planches de légumes, met-
 tre une planche en ados ou en pente,
 serfouer ou béquiller la terre avec un fer à
 deux dents, soit pour ôter les herbes qui
 appauvrissent les légumes, soit pour ouvrir
 des passages à l'eau des pluies & des arro-
 semens. Personne n'ignore ce que c'est que
 couvrir de cloches les fraises, les melons,
 & tout ce qu'on veut pousser sur couche;
 ce que c'est que donner de l'air à la cloche
 en la soutenant sur une fourchette de bois;
 ce que c'est que fouler ou couper le verd
 des légumes pour empêcher les feuilles
 d'en bas de blanchir & de pourrir la racine;
 pincer & arrêter ce qui monte trop, en
 coupant les extrémités pour faire grossir
 le reste; éclaircir ou ôter le trop parmi les
 melons, les concombres, les raisins, &
 autres fruits; lier la chicorée, la laitue Ro-
 maine, & le celleri pour les faire blanchir;

empailler les cardons & les artichaux ; dresser des couches hautes ; faire des couches sourdes ou enfoncées à fleur de terre ; échauffer une couche , & la réchauffer en l'environnant de fumier de cheval tout nouveau

LES
LÉGUMES.

Le Chev. J'entens tout ce que ces termes signifient : mais voilà bien de l'ouvrage.

Le Pr. Il n'y a rien là qui doive vous effrayer. L'exécution de toutes ces choses est la gloire du garçon jardinier. Nous vous réservons pour de plus nobles soins. Ce sera à vous un jour à diriger le travail des autres. Ils vous prêteront leurs bras : mais vous serez chargé , s'il vous plaît , d'avoir de l'ordre & de l'esprit pour eux.

Le Chev. Supposons qu'on me confie au logis la direction du potager , quelle est mon affaire en ce cas ?

Le Pr. Votre objet alors sera de ne laisser ni aucune partie du potager inutile , ni aucune partie de l'année dépourvûe de légumes. Dans cette vûe, il faut vous appliquer tout particulièrement à connoître en quel tems chaque plante potagère peut & doit être mise en terre , & combien de tems elle y doit demeurer , afin que sachant le tems où les unes doivent finir & être arrachées , vous en fassiez tenir d'autres toutes prêtes pour les remplacer.

LES *Le Chev.* Je vois bien que c'est cette
LE GUMES. connoissance qui règle tout : mais comment y parvenir ? Il y a, ce me semble, des milliers de plantes dans un potager.

Le Pr. C'est une partie de l'histoire naturelle aussi bien que de l'économie, dont l'acquisition est très-aisée & très-importante. Elle est importante. Un gentilhomme se pique de savoir ce que c'est que le cacao du Mexique, ou l'aréca des Indiens. Il a bien un autre intérêt à donner à propos des ordres qui l'empêchent de manquer, dans la saison, d'asperges, de petits pois, ou de melons. Cette connoissance est en même tems très-facile à acquérir.

Division des
 plantes pota-
 gères.

On peut partager les plantes potagères, les arbres fruitiers mis à part, en sept ou huit classes, qui sont les racines, les verdures, les salades, les fournitures, les plantes fortes, les herbes odoriférantes, les légumes proprement dits, & les fruits potagers, ou les fruits de terre.

Le Chev. Qu'entendez-vous, je vous prie, par légumes proprement dits ?

Le Pr. On ne devoit régulièrement appeler légumes que les grains qu'on recueille dans des coques, comme pois, fèves, lentilles, haricots, lupins. Mais l'usage étend ce nom aux racines mêmes, & à la plupart des plantes potagères.

La

Le Chev. Commençons donc, s'il vous plaît, par les racines. Quelles sont celles dont on fait le plus d'usage, & dans quel tems les plante-t-on ? LES LÉGUMES.

Le Pr. Les racines sont les *salsifis*, les carottes, les panais, les chérui, les raves, les betes - raves, les navets, & quelques autres. Céleri ou salsifi.

Le *salsifi* est de deux sortes, le commun & celui d'Espagne, ou *scorsonère*, qui grossit davantage & est plus estimé que le commun. On sème la *scorsonère*, au printems & au mois d'Août. Elle demeure deux ans en terre : mais on en sème une planche chaque année, pour n'en point manquer. Le *salsifi* commun se sème au printems, & ne dure que jusqu'au Carême de l'année suivante. Ces racines, & généralement toutes les racines potagères, se plaisent dans une terre un peu grasse, mais extrêmement douce & ameublie : sinon, la résistance des masses de terre trop liées les fait fourcher, ce qui en ôte tout le mérite.

Les panais & les carottes blanches, jaunes, rouges, & violettes, se sèment en Avril, ou un peu plutôt, dans une terre légère & sablonneuse, mais un peu humectée. On a soin de les sarcler, de crainte que les autres herbes ne les appauvrissent, Panaïs, carottes.

**LES
LÉGUMES.**

& de les éclaircir comme les falfifis pour les fortifier. On peut en racoucir le verd qui épuiserait la racine, ou l'altérerait en se pourrissant faute d'air. On lève les racines avant l'hiver & on les conserve en les enterrant fort près l'une de l'autre.

Chérui.

Le chérui se sème & se plante fort dru, parce qu'il grossit peu. On ne le conserve que jusqu'au Carême.

Navets.

Les navets se sèment au printemps pour en avoir en été. On en sème en Août qu'on recueille de même deux mois après. On les conserve à l'abri & au sec, mais par tas & sans grande précaution durant tout l'hiver. Les petits navets de Champagne sont les plus estimés : mais semés ailleurs ils n'ont plus le même goût.

**Raves ou
raiforts.**

Les raves veulent la terre la plus douce & de fréquens arrosements. On les sème & on les élève sur couche dès le mois de Décembre en les couvrant. Elles ne sont que cinq ou six semaines en terre, & on en resème entre les rayons de laitues & de chicorées, pour en avoir tout l'été. Une même terre produit ainsi une double moisson.

La bete-rave, comme les falfifis, les carottes, les panais, & les raves, ne se multiplie que de graine. On la sème & on la transplante au printemps. On la lève avant

la gelée, pour la conserver dans le sable à couvert.

I. 58

LÉGUMES.

Taupinambour.

Les taupinambours ou poires de terre sont des excrescences ou des tubercules qu'on détache des racines d'une plante fort haute qui nous a été apportée de la partie du Brésil où demeurent les peuples nommés Taupinambours. D'autres disent qu'elle vient du Canada. On la multiplie de plants enracinés. Ces poires sont bonnes cuites, & tiennent du goût de l'artichaud.

Les truffes rouges ou pommes de terre sont différentes. C'est une masse charnue qui végète sous terre dans les endroits crevassés & sablonneux. La truffe ne pousse ni tiges, ni racines.

Truffes rouges.

Le Chev. Par quels moyens peut-elle donc tirer des suc de la terre, & grossir ?

Le Pr. Elle se nourrit apparemment par ses pores. Après avoir grossi plus ou moins, elle se dessèche & se perpétue par ses petites graines qui sont imperceptibles. Les cochons sont fort avides de la truffe : quand ils en trouvent en fouillant la terre, ils annoncent leur bonne fortune par des cris de joie qui en informent le berger. Celui-ci les écarte d'un coup de houlette, & réserve cette trouvaille pour les tables les plus délicates.

LES Ce que je vous dirai des verdures ne
LÉGUMES. chargera pas vos tablettes plus que ce qui
 Les verdures. vient d'être dit des racines. Les verdures
 ou herbes de cuisine, sont l'oseille, la
 poirée, le persil, & les autres qui vous
 sont assez connues.

Oseille.

L'oseille, tant la pointue que la ronde, se peut multiplier de touffes éclatées, ou de graines qu'on sème depuis Mars jusqu'en Septembre. Une planche d'oseille se coupe durant six ans, pourvû qu'on la nourrisse de tems en tems de quelques pouces de terreau & de terre de sentier. Mais la meilleure pratique est de la semer tous les ans au printems.

Arroche.

L'arroche ou bonne-dame se sème au printems & passe assez vite. Elle sert à dorer les potages, & à faire certaines farces fort estimées. On la sème tous les mois.

Poirée.

La poirée ou bette-blonde se sème en Mars. On la coupe pour l'usage journalier, & elle repousse comme l'oseille. Ce qu'on en transplante se conserve aisément malgré la gelée, & donne des cardes sur la fin du printems suivant.

Le Chev. Pourquoi, je vous prie, met-on ordinairement plusieurs piés de poirée dans les plants d'artichaux? Est-ce pour les y faire blanchir à l'ombre?

Le Pr. C'est pour donner le change aux

mulots, qui épargnent les artichaux en **LES**
exerçant leurs dents sur les piés de poirée **LÉGUMES.**
qui sont plus tendres, & qu'on leur abandonne sans regret.

On fait des bouillons amers, mais salutaires, & souvent préférables aux remèdes étrangers, avec la bourache & la buglose. L'alleluya est plus rafraîchissant : c'est une espèce de tréfle qui se multiplie de brins enracinés. Ces trois plantes potagères se peuvent multiplier de graine en tel tems qu'on veut.

Buglose.
 Alleluya.
 Bourache.

Le persil, tant le commun, que le frisé, & le persil de Macédoine, qui est plus aromatique que les deux autres, nous servent par leurs feuilles & par leurs racines. On sème le persil au printems. Son feuillage repousse après avoir été coupé. On peut faire blanchir le persil de Macédoine pour en faire des salades d'hyver, comme on en fait avec le céleri qui paroît être une quatrième espèce de persil.

Persil.

Les épinars se sèment en Août & en Septembre dans une terre fort amendée. Les premiers semés donnent sur la fin de l'autonne & jusqu'en hyver. Les autres qu'on conserve tout l'hyver sont la manne du Carême.

Épinars.

Les choux dont chacun connoît assez les espèces & l'utilité, se sèment au prin-

Choux.

LES tems & plusieurs mois de suite, pour en avoir
LÉGUMES en différentes saisons. Ceux qu'on sème en
 automne se transplantent dès l'automne en
 pépinière, c'est-à-dire, fort serrés pour ne
 pas employer inutilement un grand terrain
 tant que leur feuillage s'étend peu. On les
 transpose une seconde fois au printemps
 quand ils sont forts, & on les espace alors
 selon la largeur qu'ils doivent prendre. On
 arrache plusieurs choux d'hiver avant les
 gelées, & on les conserve attachés la racine
 en haut, ou plutôt la racine enfoncée dans
 le sable. On peut ainsi en avoir presque
 toute l'année.

Choux-fleurs. Les choux-fleurs, dont la bonne graine
 vient de Chypre & de Malte se sement & se
 conservent comme les choux ordinaires.
 Mais si au mois d'Août ou de Septembre on
 sème les choux-fleurs dans des baquets pour
 les mettre à couvert & pour les transplanter
 au printemps, on jouit par ce moyen dès
 avant les chaleurs & durant toute l'année,
 de ce délicieux légume qui étoit autrefois
 une rareté sur la fin de l'automne.

Broccolis. Les broccolis ou les petites branches qui
 renaissent sur les tiges des choux qu'on a
 coupés, sont de service dans bien des ra-
 goûts sur les meilleures tables. C'est une
 imitation du chou broccoli si vanté chez
 les Italiens.

Passons aux salades qui font toujours partie de la bonne chère. Quoiqu'on fasse à la cuisine cent différens usages des laitues, des chicorées, & du céleri, ces herbes font le fond principal des salades, dont il est aisé d'être toujours pourvu par la manière de les semer de quinze jours en quinze jours, & par l'inégalité même des accroissemens de chaque espèce. Les laitues seules se relayent durant six mois & plus, pour nous rafraîchir tout à tour. Les laitues à coquille, & celles de la passion résistent à la gelée, sur-tout si on a pris soin en automne de les placer sous un bon aspect & sur un ados : elles commenceront à pommer dès le mois de Mars. La petite crêpe & la grosse ne tardent pas à pommer sur couche & sous cloche : elles peuvent même être de service avant les précédentes. La laitue royale, la saint-Germain, la grosse-blonde, la blonde de Mêts, & sur-tout la laitue-George, replantées en pleine terre, pomment à souhait jusqu'aux grandes chaleurs. On sème pour l'été les laitues de Boulogne & de Gènes, blondes, rousses, vertes, rouges, & toutes celles qui ne montent pas facilement. On les lie quelquefois pour les faire mieux pommer. Les laitues de Perpignan & de la passion réussissent encore en automne.

LES
LÉGUMES.

Les salades.

Laitues.

LES L'hyver se félicite d'en recueillir les restes ;
LÉGUMES. ou même de moissonner en herbes les nouvelles venues dont il envie la jouissance au printemps.

Laitue Ro-
maine.

Les laitues Romaines qu'on a de même semées & liées à propos, peuvent en été prendre la place des laitues, quand la chaleur fait monter celles-ci trop vite. Souvent la Romaine mérite la préférence, même dans la liberté du choix. La laitue Batavia, qui commence à devenir commune, l'emporte sur toutes les autres par sa douceur, & par la facilité d'en avoir pendant tout l'été.

Chicorée.

Cette moisson n'est pas finie que celle de la chicorée & du céleri commence & continuera tout l'hyver. On sème la chicorée dès le mois de Mars & jusqu'en Juillet. On la replante au large en différenstems, puis on la lie pour la faire blanchir : & quand on n'a point de serre pour la conserver dans le sable, on l'arrache, & on en place plusieurs piés serrés les uns contre les autres en terre à la profondeur de quatre ou cinq doigts. On couvre le tout de fumier sec. Mais il faut aérer les têtes, en écartant le fumier dans les beaux jours pour empêcher la pourriture. Nous avons à présent une chicorée très-douce qui se coupe comme l'oseille six semaines de suite & plus en été

sans monter en graine, & qui remplace les laitues quand elles manquent.

LES
LÉGUMES.
Céleri.

Le céleri se sème dès le printems. On le transplante dans des rayons un peu profonds : & lorsqu'il est fort, on le butte en amoncelant la terre à ses côtés jusqu'au haut des feuilles qu'on ébarbe. Il blanchit au bout d'un mois. On le conserve en terre où il continue à blanchir si la lumière n'y entre point.

La chicorée sauvage, qui est utile par ses racines & par son feuillage, se sème de quinze jours en quinze jours depuis la fin de Février. Par-là on peut en avoir toujours de tendre pour les salades vertes qui plaisent à quelques personnes. On la fait blanchir pour l'hyver : & pourvû que la racine soit en terre dans le sable, on la coupe jusqu'à trois ou quatre fois.

Chicorée
sauvage.

Avec les salades il faut vous livrer les fournitures, ou certaines herbes qu'on y mélange modérément. Les unes sont de tous les tems, comme la pimprenelle & le cerfeuil tant le commun qui se sème tous les quinze jours, depuis Février jusqu'en Septembre, que le cerfeuil musqué qui demeure en place sans craindre la gelée : les autres varient selon les saisons, comme le pourpier verd, qu'on sème sur couche & sous cloche en Février ; le pour-

Les fournitures.

Pimprenelles.
Cerfeuil.

Pourpier.

LES
LÉGUMES.

Nature ou
cresson.

Mâches.
Raiponfes.

* Les herbes
fines & odo-
riférantes.

Bordures.

Salades d'her-
bes confites.

piet doré qu'on sème sur planche au mois de Mai ; le cresson alénois qu'on sème tous les huit jours pendant l'été ; le cresson d'eau qu'on ne recueille pas dans le potager , mais au bord des ruisseaux & des fontaines ; les mâches & les raiponfes qu'on peut semer dans le potager , ou faire cueillir dans les terres à blé où elles se sèment tous les ans d'elles-mêmes.

* Il faut être encore plus retenu dans l'usage des herbes fines & odoriférantes , telles que sont l'estragon, le beaume ordinaire, le beaume citronné, la civette d'Angleterre ou appetit, le coq , l'anis, le fenouil, la petite mélisse ou citronnelle, le basilic, & la roquette.

C'est avec plusieurs de ces herbes fines qu'on forme les bordures des quarrés, & on leur associe pour divers usages le thim, l'hisope, la sauge, la lavande, la marjolaine, l'absinte, la camomille, la rue, les violettes, & la farriette. On peut ranger celle-ci auprès des pois & des fèves auxquels elle servira d'assaisonnement avec quelques laitues.

Pour n'être pas exposé à la rigueur de certains hyvers, ou même pour ménager d'agréables changemens, on prépare de bonne heure de quoi joindre des salades cuites ou confites aux salades d'herbes

crues. On les compose d'oignons de Catalogne, ou d'autres oignons blancs, de beres-raves cuites, de céleri cuit, de pointes d'asperges cuites, de plusieurs fruits ou herbes confites au vinaigre, comme sont les cornichons, ou petits concombres, la perce-pierre, les capucines, qui sont des fleurs non épanouies, du cresson du Pérou, aujourd'hui fort commun; la cristemarine, qu'on tire du voisinage de la mer, enfin les câpres qui sont les boutons du câprier, & qui laissées quelque peu longtemps sur l'arbre, seroient devenu fleurs, & enfin fruits. Le câprier se plaît dans les décombres & dans les crévasses des murailles.

La plûpart des légumes étant assez insipides, on les relève par le secours des plantes fortes, qui par leur sel volatil & piquant en sont comme l'assaisonnement naturel. Elles tiennent toutes de la nature de l'oignon qui est la plus estimée d'entre elles. Les autres sont le poireau, la ciboule, l'échalotte, & la rocambole. L'ail a de quoi contenter le palais le plus difficile à émouvoir. La campagne en fait grand usage, & on pourroit l'appeller la thériaque des païsans.

Le Chev. C'est un vrai poison pour d'autres. Horace qui en avoit trouvé dans un ragoût à la table de Mécène, crut avoir dans

Les plantes
bulbeuses.

Galien.

LES le corps tous les poisons de la Colchide.
LÉGUMES. *Le Pr.* Il se soulagea bien en donnant à
Eped. od. 3. l'ail toutes les malédictions que vous savez.

Le Chev. J'ai interrompu la culture des plantes fortes.

Le Pr. Les poireaux se sèment au printemps. On les transplante afin qu'ils grossissent étant mis plus au large. On les arrache avant l'hiver, & on les conserve tant qu'on veut, ou en les mettant dans le sable de la serre, ou en les rangeant en terre les uns contre les autres sous de grand fumier sec.

Les oignons se sèment & quelquefois se transplantent. On les foule au commencement de Septembre pour leur donner plus de ventre, & on les conserve à couvert de l'humidité & de la gelée. On peut aussi en semer en Septembre, & les transplanter au printemps pour en avoir de bonne heure. Les plus petits qui ont passé l'hiver au grenier, repiqués dans une bonne terre au printemps, deviennent extrêmement gros.

Les vrais légumes qui sont les fèves, les haricots, & les pois, dont les espèces varient beaucoup, réussissent généralement mieux dans la terre légère & sablonneuse que dans la forte. La plupart demandent le secours des rames, & beaucoup d'air entre deux routes, pour pouvoir donner abondamment.

ment. On a soin de pincer ou de rogner les fèves pour fortifier la tige & les cosses en retranchant le montant. On ôte par le même moyen une légion de pucerons qui s'attachent vers le haut où le verd est plus tendre. En semant les pois de mois en mois, & même dès l'hyver, on en a de nouveaux presque d'un bout de l'année à l'autre, & sans difficulté jusqu'à la fin d'Octobre. On sèche le reste pour l'hyver.

Le potager, après toute cette multitude de racines, d'herbes, & de légumes qu'il nous prodigue, mèt le comble à ses libéralités par les fruits de terre, plus estimables encore que tout ce qui a précédé. Les fruits de terre ou qui viennent à plat de terre, sont les melons, les concombres, les porirons, & autres courges. On peut mettre à leur suite les asperges quoique ce soient des tiges; les artichaux, quoiqu'ils soient le calice d'une fleur, & les cardes, quoique ce soient des côtes de feuilles. Nous n'ajouterons pas ici les groseilles de trois ou quatre espèces, ni les framboises, non plus que les fraises, que nous avons rangées ailleurs parmi les véritables fruits.

Commençons par les asperges, dont la première culture est un peu longue. Mais s'il en coûte d'abord de la patience & des soins, un plan d'asperges vous récompense vingt & vingt-cinq ans de suite, quelque-

LES
LÉGUMES:

Les fruits de
terre.

Asperges

LES fois plus. On n'attend pas qu'il soit épuisé
LÉGUMES. pour en faire un autre : & on fait celui-ci dans un endroit où il n'y ait pas eu d'asperges, afin que celles qu'on y plantera trouvent plus abondamment les sucres qui leur conviennent.

Le Chev. Puisqu'un plant d'asperges est d'un si bon revenu, vous voudrez bien m'apprendre comment on le dresse. Je prends goût à la philosophie pratique.

Manière de
 faire un beau
 plant d'asperges.

Le Pr. Un nouveau plant se peut faire de graine : mais on avance beaucoup en le faisant plutôt de piés enracinés de deux ans. On les plante sur deux lignes seulement dans des planches de trois piés & demi de large : le sentier qui sépare les planches doit être de deux piés. On pratique le long des lignes des trous de quinze à seize pouces de diamètre sur quatre de profondeur, & disposés en quinconce. On laisse au milieu de chaque ouverture un petit monticule pour y asseoir une touffe composée de deux piés de jeunes asperges. Le jardinier les tient assujetties d'une main, pour en étendre circulairement les racines de l'autre main : puis il les couvre de terre, en y appuyant successivement par-tout, de crainte qu'il n'y reste aucun vuide : il acheve ainsi de remplir chaque ouverture. Les planches demeurent basses & enfoncées d'un pié au-dessous du

niveau des allées. La terre, qui en a été retirée avant que d'y planter, demeure amoncelée & entassée en dos d'âne sur le sentier, d'où on la rejettera peu-à-peu & d'année en année dans la planche qui reviendra ainsi au niveau du sentier. On terre les asperges de deux ans en deux ans, & on recouvre le terreau de la terre du sentier. Quatre ans après qu'on a planté, on pourra cueillir de belles asperges. Alors on retournera le vieux plant pour employer le terrain à un autre usage.

Le Chev. Ce n'est, ce me semble, qu'au mois d'Avril que l'asperge commence à donner. Comment donc peut-on parvenir à en avoir, comme on fait, de très-tendres dès le mois de Janvier ?

Le Pr. On en avance la jouissance par le sacrifice qu'on fait de quelques planches. Dès le mois de Novembre on retire toute la terre des sentiers qui séparent les planches, & on remplit cette ouverture à la profondeur de trois piés sur deux ou un peu plus de large, de fumier de cheval tout nouveau. On élève ce fumier de dix-huit pouces au-dessus du niveau. Lorsque les premières asperges commencent à monter à l'aide de cette chaleur, on les couvre de cloches, au travers desquelles la lumière les colore du plus beau verd. Il faut cou-

LES
LÉGUMES.

Asperges tendres.

**LES
LÉGUMES.**

vrir ces cloches de fumier sec pendant la gelée, & lorsqu'il nége emporter le fumier avec la nége qui refroidiroit tout. Le fumier sec qu'on y apporte doit couvrir ou toucher immédiatement les cloches & non les asperges, parce qu'au lieu de verdier elles blanchiroient sous la paille. En renouvelant ensuite, ou en tout ou en partie, le fumier des sentiers qui s'abaisse en s'éteignant, on réussit à coup sûr à avoir des asperges fort vertes dès le mois de Janvier. La récolte continuera un mois ou six semaines dans chaque planche, & se renouvellera si on renouvelle les échauffemens, jusqu'à ce qu'un autre plant fournisse son fruit sans effort au retour du printemps. Les planches qu'on a poussées par cette chaleur artificielle ont besoin de quatre ans pour se rétablir, & pourront encore alors souffrir une seconde & dernière opération.

Artichaux. La culture des artichaux est plus aisée. Tout s'y réduit à les loger dans un excellent fonds qu'on engraisse le plus qu'il est possible ; à planter en échiquier les œilletons qu'on a détachés des plus forts piés avec un peu de racines ; à les espacer de trois piés ou plus si la terre est forte, afin qu'ils aient plus de place pour étendre en liberté leur large feuillage ; enfin à les garantir de la gelée, en les butant, c'est-à-

dire, en amassant la terre autour de leurs Lés
feuilles racourcies, ou en couvrant le tout LÉGUMES.
de long fumier sec. Les bons œilletons
sont blancs à l'endroit où tiennent les ra-
cines. On fait une pépinière des médio-
cres, pour remplir au besoin ce qui périt.

La tige qui s'est fortifiée, & qu'on a ar-
rêtée en automne, donne du fruit au prin-
tems. Ce qui a été planté au printems en
doit donner en automne. La tige qui com-
mence au printems à montrer son fruit,
étant coupée fort bas, rendra de nouvelles
têtes en Septembre. On se règle sur ces
observations pour s'assurer deux récoltes.

Le Chev. La récolte peut donc être dou-
ble dans un même plant. Il ne faudra qu'en
laisser monter une partie au printems, &
arrêter l'autre qui se réservera pour l'au-
tome.

Le Pr. C'est la précaution qu'on peut
prendre quand on n'a pas deux plants sé-
parés. Les artichaux de la seconde récolte
& sur-tout les violêts, dépouillés de leurs
feuilles, séchés & enfilés par manière de
chapelêts, avec une feuille de papier entre-
deux, se conservent au sec tout l'hyver,
pour être, avec les champignons, la four-
niture des tourtes & des ragoûts.

Le Chev. Quelle est la durée d'un bon
plant ?

LES *Le Pr.* Elle n'est guères que de quatre
LÉGUMES. ans : mais on en renouvelle une partie
 tous les ans : ainsi la jouissance n'est pas
 interrompue ; & ce qu'on détruit a en-
 core son utilité. On assemble les feuilles des
 artichaux qu'on veut remplacer. On les
 lie, & on les empaille sans leur donner
 aucun air que par le haut. Ils blanchissent
 comme des cardons d'Espagne, dont le
 gouvernement est à-peu-près le même. On
 conserve tout l'hyver dans le sable de la
 serre ces grands paquets de feuilles par-
 faitement blanchies & dépoüillées de toute
 leur amertume.

Cardes & car-
 dons d'Espa-
 gne.

Le Chev. Venons, je vous prie, à la
 culture du melon.

Le Pr. Vous laissez-là le concombre,
 la citrouille, & le potiron. Ne les mépri-
 sons pas. On en fait des potages, des ra-
 goûts, du pain, & des remèdes. La cul-
 ture en est entièrement semblable à celle
 du melon, si ce n'est qu'on ne les taille pas
 avec tant de précaution.

Concombres.
 Citrouilles.
 Potirons.
 Melons.

Culture du
 melon.

Le melon est une des plus parfaites pro-
 ductions du potager, & un des plus déli-
 cieux rafraîchissemens que la nature, tou-
 jours attentive à nos besoins, nous ait pré-
 parés durant les grandes chaleurs. Pour
 l'élever à souhait, on choisit l'aspect du
 midi & un bon abri, qu'on fortifie avec

des brise-vents de paille. On met les couches à un pié près l'une de l'autre pour les échauffer , en remplissant de tems en tems de fumier nouveau l'intervalle qu'elles sépare.

LES
LÉGUMES.

On étend sur ces couches huit ou neuf pouces d'excellent terreau qu'on peut utilement mêler de sable noir. Mais point de terre franche : elle y seroit nuisible. On sème les melons dès le mois de Février , sans en tremper la graine ni dans le vin , ni dans le sucre. On ne le feroit qu'à l'imitation de ceux que les jardiniers ont dupés. On sème en mettant les graines quatre à quatre dans des trous alignés & distans de deux doigts. Rien n'empêche de semer quelques menues salades entre ces lignes.

Quand les jeunes melons ont quelques feuilles , on les transplante sur une autre couche , en les mettant à cinq ou six , sous chaque cloche , qu'on couvre de paillassons pour les garantir de la gelée ou du hâle qui les rôtiroit. Si la couche est trop ardente , on y enfonce un bâton de loin à loin pour former autant de soupitiaux par où la chaleur excessive s'évapore. Quand ils deviennent forts , on les tire de cette pépinière pour les transplanter à l'aise sur une troisième couche avec leur motte , à deux piés près l'un de l'autre. On peut arrêter le montant & le trop de

**LES
LÉGUMES.**

*Voyez la première partie,
Entret. XIV.*

jêts pour fortifier le reste. Mais c'est une pratique plutôt pernicieuse qu'utile d'abattre dans les commencemens les deux feuilles séminales, & par la suite les fleurs mâles, qu'on appelle, mal à-propos, fausses fleurs. Ces pièces n'ont pas été mises inutilement dans les plantes. Vous savez qu'elles lui rendent des services importants, après lesquels étant devenu inutile, elles se fannent d'elles-mêmes, sans que l'homme se mette en peine de secourir la nature, ou de la réformer comme si elle s'étoit trompée.

Le Chev. Mais n'est-ce pas à-peu-près ce qu'on fait quand on éclaircit les fruits sur un arbre, & que l'on ôte le trop ?

Le Pr. Il n'y a là aucune réforme. L'homme est maître d'opter ; & s'il aime mieux un petit nombre de très-beaux fruits qu'une grande quantité de médiocres, il peut sans désordre engraisser les uns par le retranchement des autres. C'est aussi ce qu'on fait fort à propos dans le gouvernement des melons. Quand on est sûr d'en avoir deux ou trois bien formés sur une tige, on peut supprimer tout le reste pour embellir le peu qu'on a trié sur le tout.

Dès que les nuits sont douces, on ôte les cloches, afin que le grand air & les arrosemens fréquens avancent tout.

Quand le melon est gros comme le poing, on réduit les arrosemens à un seul en trois jours. Est-il enfin parvenu à sa grosseur ? alors on ne l'arrose plus ; l'altération même étant propre à en faire paroître le goût plus vineux & plus sucré , que si la sève en étoit délayée de beaucoup d'eau.

Le Chev. Voilà une étonnante variété de fruits & de plantes utiles que nous tirons d'un très-petit espace de terre.

Le Pr. Ce que j'y admire le plus, n'est pas tant l'abondance, quoiqu'elle tienne du prodige, que la sage distribution qui a été faite de toutes ces productions selon les besoins des saisons & des climats. Durant l'hyver, lorsque la terre se repose & cesse de produire pour recouvrer de nouveaux suc, nous jouissons d'une ample provision, tant de fruits que de légumes fermes & capables de durer long-tems. Pendant l'été la terre varie tous les jours ses libéralités : & à mesure que le soleil agit plus fortement sur nous, elle semble attentive à nous donner des fruits rafraîchissans, comme sont les fruits à noyau, les melons, les figues, les pêches, & les poires fondantes. La même convenance que je trouve entre les fruits & les saisons, je la trouve entre les fruits & les climats.

LES
LÉGUMES.

Raison de
la variété des
fruits selon
les saisons &
selon les cli-
mats.

LES A mesure qu'on avance vers ces régions
LÉGUMES. dont les habitans voyent le soleil passer & repasser sur leur tête, j'y trouve de toute part des fruits, non-seulement fondans comme le melon; mais glacés, acides, & pleins d'une eau propre à humecter leur sang trop raréfié. Tels sont les limons, les citrons, les orangers, les ananas. Si je reviens de la Torride dans notre climat, je commence à y trouver la vigne, & je m'aperçois qu'elle en occupe les endroits où elle peut mûrir suffisamment, pour fournir aux habitans de la Zone tempérée, & aux peuples septentrionaux, dont le sang est épaissi par le froid, une liqueur spiritueuse, propre à résister au poids d'un air trop engourdi.

Le Chev. Mais cette libéralité de la nature ne seroit-elle pas plus digne de notre reconnoissance, si elle alloit jusqu'à donner toutes sortes de fruits à toutes sortes de saisons & de pays?

Le Pr. L'Auteur de la nature n'est pas seulement libéral : il est en même tems économe. Si sa libéralité n'avoit ni règle ni bornes, les plus grands désordres en seroient la suite : au lieu que de son économie il résulte des biens infinis sur toute la société. Par-là l'homme se trouve dans la nécessité d'un exercice continuel. On lui

a épargné une multitude de vices, en lui LES
 épargnant la fainéantise : & non-seule- LÉGUMES.
 ment il se voit obligé de travailler pour
 vivre ; mais la distribution des fruits de la
 terre est telle , que pour y avoir part, il
 faut qu'il mette en œuvre toutes les vertus
 & tous les talens qu'il a reçus. Le refus qui
 a été fait à un pais de certains avantages
 accordés à un autre , occasionne des be-
 soins , des desirs , des efforts. Les commo-
 dités propres & particulières à chaque pro-
 vince , en mettent les habitans dans la dé-
 pendance les uns des autres. Leurs besoins
 deviennent autant de liens qui les unissent
 & qui rapprochent les pais les plus éloi-
 gnés par le transport & par la communi-
 cation de leurs productions respectives.
 L'agriculture & le commerce , qui sont les
 deux mobiles de la société , donnent lieu
 aux hommes d'exercer leur prudence dans
 le discernement des tems , des ouvrages ,
 des marchandises , & des occasions ; leur
 patience dans les travaux ; leur fidélité
 dans les échanges ; leur économie dans
 l'usage des choses qu'ils n'ont pas toujours
 à souhait.

La même vûe paroît dans l'inégalité des
 saisons. Dans de certains mois de l'année ,
 l'homme fait sur-tout usage de sa force &
 de ses bras. Il faut labourer , planter , se-

LES mer, herſer, replanter, ſarcler, cueillir,
LÉGUMES. vendre. Il a ſouvent la plûpart de ces cho-
 ſes à faire à la fois. Dans un autre tems il
 fait uſage de ſa prévoyance : il ſauve , il
 enlève ce qu'il peut à la malignité des
 vents, & à la rigueur de la mauvaiſe ſaiſon.
 Il enferme : il arrange : il entretient : il
 fait à loisir les préparatifs néceſſaires pour
 l'année ſuivante. Par des exercices modé-
 rés , qui lui tiennent lieu de repos , il ſe
 met en état de recommencer au printems
 les plus forts travaux.

C'eſt ainſi que Dieu a voulu honorer
 l'homme , & l'associer, ſi cela ſe peut dire,
 à ſes opérations. Il l'évertue & l'intéreſſe
 puiffamment , en le laiſſant jouir de ce qu'il
 cultive , ou de ce qu'il cherche ; & en le
 mettant dans la néceſſité ou de manquer
 de bien des choſes, quand il ne ſe les pro-
 cure pas ; ou de les voir dégénérer & périr
 dès qu'il en néglige la culture.



L E

LABOURAGE.

ONZIEME ENTRÊTIEN.

LE PRIEUR.

LE CHEVALIER.

Le Pr. Puisque nous nous trouvons seuls ces jours-ci, nous pourrions, sans incommoder personne, allonger notre promenade tant qu'il vous plaira.

Le Chev. Voyons aujourd'hui la campagne. Allons tout à l'aventure : nous ne pouvons que bien tomber.

Le Pr. Ce chemin nous conduit dans les terres labourées. C'est un autre jardin, & d'un goût fort différent de celui que nous quittons.

Le Chev. Il doit vous plaire : il est dans la plus parfaite simplicité.

Le Pr. Cette culture, toute unie qu'elle est, a coûté plus de peines que celle du plus beau parterre.

Le Chev. Voilà des laboureurs qui, avec

LE LABOU- six chevaux , avancent fort lentement.

R A G E. Voyez , je vous prie , quelles masses de terre ils ont à renverser. Pourront-ils semer là-dedans ?

Le Pr. On n'y semera pas si - tôt : ce ne sera qu'au mois de Septembre , & après y avoir fait repasser la charue.

Le Chev. Le travail de ces pauvres gens est bien rude. Ils me font compassion.

Le Pr. Vous avez bien raison d'être sensible à leurs peines : mais nous sommes plus à plaindre qu'eux quand nous sommes désœuvrés. Ils sont dans l'ordre.

Le Chev. Il est vrai : mais il y a dans cet ordre quelque chose qui m'étonne & m'embarrasse. Quand je cultive une fleur , ce n'est qu'un jeu pour moi : mais quand il faut faire venir le blé , c'est une fatigue extrême. Ne faudroit-il pas que ce fût tout le contraire ? Je vous en fais juge. Qu'il en coûte pour avoir des jonquilles ou des œillêts , à la bonne-heure : en aura qui voudra. Mais pour avoir du pain , il faudroit , ce me semble , qu'il n'en coûtât rien.

Le Pr. Voilà ce que l'amour du repos nous suggère fort naturellement. Mais si c'est justement ce repos que l'Auteur de la nature a voulu écarter , aurez-vous à vous plaindre ? Nous sommes son ouvrage , & il l'a réglé comme il a voulu. Entrevoyons

au moins la sagesse de ses vûes. Les fleurs & les fruits, l'agréable & le nécessaire, tout est accordé au travail, comme tout est refusé à l'indolence. Mais il y a une différence extrême entre le travail qui produit à l'homme les choses qui ne sont que délectables, & le travail qui lui fournit son pain. Le premier est libre & communément peu pénible. Le second est indispensable & fatigant. Pour avoir des fleurs, & même un assez grand nombre de beaux fruits, la Providence n'a pas voulu qu'il en coûtât beaucoup à l'homme. Le principal mérite de ce bienfait consiste dans l'agrément & les délices : elle auroit en quelque sorte affoibli la grace de son présent, si elle en avoit fait dépendre l'acquisition, d'un travail rude : & l'homme se seroit naturellement porté à renoncer à un plaisir peu nécessaire, s'il eût fallu se le procurer à force de fatigues & de sueurs. La culture des fleurs, & même de la plûpart des fruits, est donc pour l'homme une occupation amusante & une curiosité ingénieuse, qui demande moins de force que d'industrie. Elle est moins un travail pour lui qu'un délassement après son travail : d'ailleurs l'homme se trouve, à cet égard, entièrement maître d'opter.

Il n'en est pas de même des légumes &

LE LABOU-
RAGE.

Le travail né-
cessaire, com-
me le pain.

Fécondité de
la terre.

Cic de Senect.

de la verdure dont il se nourrit , ni du pain qui fait son principal soutien. Il n'a pas été laissé sur ce point dans la même indifférence , & ce nécessaire lui coûte un sérieux travail : il n'y parvient que par des efforts assidus , & qu'à la sueur de son visage. La Providence, en un mot, lui a rendu le travail aussi nécessaire que le pain, aussi intéressant que la vie même.

Mais ce travail , quoiqu'il lui coûte , ne va pas jusqu'à l'accabler. La terre qui a besoin d'être aidée de sa main , l'encourage par la récompense qu'elle accorde fidèlement à ses soins. Tout ce qu'elle lui prête, elle le lui rend avec une usure incroyable , & elle multiplie les grains qu'elle reçoit , à proportion de l'assiduité & de l'industrie qu'il apporte à la cultiver. Elle n'est point sujette aux affoiblissements qu'amène la multitude des années. Depuis une longue suite de siècles elle n'a point manqué de reprendre d'année en année les agrémens & la vigueur d'une vive jeunesse ; & après qu'elle a enfanté les moissons les plus abondantes, le repos d'un an ou seulement d'un hyver , suffit pour réparer toutes ses pertes.

Le Chev. Je m'étois trompé , & je comprends à présent , que pour faire travailler l'homme , il n'y a point de moyen plus sûr que le besoin. Mais ce que vous dites ,

Monsieur, de l'extrême fécondité de la **LE LABOU-**
 terre, se trouve-t-il exactement vrai? Il y **R A C E.**
 a bien des terres dont il seroit impossible
 de tirer du blé.

Le Pr. Toutes sortes de terres ne peu- Variété des
terres relative
à celle des
grains.
 vent pas produire toutes sortes de grains :
 je l'avoue. Il en est de sablonneuses ou de
 si légères, que tous les sucres que l'air y dé-
 pose, s'en évaporent fort vite : & le blé qui
 veut une nourriture forte, n'y trouve pas de
 quoi subsister. Il est au contraire des terres
 fortes & argileuses que presque aucune se-
 mence ne peut percer. Il en est d'autres
 enfin qui tiennent un milieu plus ou moins
 juste entre ces deux qualités, & qui sont
 propres pour différentes productions, se-
 lon qu'elles approchent ou de la nature du
 sable, ou de la nature de l'argile.

Cette variété des terres a son but : elle
 est visiblement relative à la variété des
 grains, dont les uns demandent une terre
 légère ; d'autres une terre grasse ; d'autres
 enfin une terre moyenne.

En voulant que le blé fût le soutien de
 la vie des hommes, le Créateur ne les a
 pas réduits à un étroit nécessaire. Il en a
 multiplié les espèces telles que sont le fro-
 ment, le ségle, le ris, le millêt, l'orge,
 l'avoine, le maïs, les lentilles, les pois, &
 beaucoup d'autres. Toutes ces sortes de

LE LABOU-
RAGE.

grains ont leur utilité & leur propriété , dont l'homme est toujours la fin. Les uns sont destinés pour le nourrir lui-même. Les autres le sont pour la subsistance des bêtes qui le servent , ou pour engraisser celles qui le nourrissent. Ces grains lui fournissent encore des ptisannes , dont la plus ordinaire & la plus nourrissante , qui est la bière , imite la force du vin , & en tient lieu dans les années où la vigne manque , & dans le pays où elle ne peut croître.

Psalm. 103.

Le froment qui est la plus forte nourriture & le soutien de l'homme , ne réussit communément que dans les terres fortes , ou du moins limoneuses. Le ris qui a aussi beaucoup de substance , se plaît dans les terres grasses & humides. Le ségle vient à souhait dans une terre médiocre. Il se contente quelquefois de la plus légère. L'orge , l'avoine , le blé sarazin , le millèt se plaisent dans des terres sabloneuses , mais ne refusent pas de croître dans les meilleurs fonds quand ils sont bien pulvérisés.

Le ris réussit parfaitement en Asie , où il est la nourriture ordinaire des habitans. Il y a aussi quelques terres en Europe , où l'on le cultive avec succès , comme en Piémont & en Espagne. Le froment & le ségle sont la nourriture des Occidentaux : mais on en a communiqué l'usage à plu-

seurs provinces de l'Amérique qui s'en LE LABOU-
trouvent bien. Le maïs ou blé de Tur- RAGE.
quie étoit originairement la nourriture des
Américains : mais il se cultive aujourd'hui
très-communément en plusieurs endroits
de l'Asie, & dans nos provinces de Bresse,
de Bourgogne, & de Franche-Comté.

La variété des terres facilite le progrès
de toutes sortes de grains : & la diversité
des grains multiplie nos commodités. Sou-
vent un grain qui sert de nourriture dans
un pays, est employé comme un remède
salutaire dans un autre. Quand un acci-
dent imprévu nous enlève les blés qu'on
avoit semés avant l'hyver, les autres grains
qu'on sème au mois de Mars servent à
remplacer les premiers, comme il arriva
en 1709. & c'est presque par-tout que le
voisinage des terres de différente nature
donne à chacun la facilité de régler selon
son goût, ou selon ses facultés, le choix
ou le mélange des grains dont il veut vi-
vre. Ainsi par la sage proportion qui a été
mise entre la nature des terres & la diver-
sité des grains, il ne se trouve point de
terre qui ne puisse être de quelque rapport ;
point de besoin auquel il ne soit pourvu ;
point de tempérament qui ne soit satisfait.

Le Chev. Mais comment les terres, Sources de la
même les plus grasses & les plus serrées, fécondité de la
terre.

LE LABOUEUR AGE. peuvent-elles toujours produire ? Où prennent-elles la substance des moissons qu'on en emporte tous les ans ?

L'action de l'air,

Le Pr. Les terres pour être mises & tenues en valeur , ont besoin du secours du ciel & de celui de l'homme. Elles reçoivent de l'air , non de ces influences chimériques qu'on faisoit autrefois descendre de la lune & des astres ; mais des écoulemens substantiels composés d'eau, d'huile, de sels, d'air, & de feu , par le moyen desquels le volume des terres se trouve réellement augmenté & mis en action. L'homme de son côté leur fournit la culture & l'engrais.

Le travail de l'homme,

La culture , en ouvrant fréquemment le dehors d'un champ, y facilite l'entrée & la distribution des principes végétaux. Mais la multitude des grains qui le sucent, jointe à l'évaporation qui est grande , à proportion que les terres sont poreuses, en épuiseroit bientôt toute la fécondité, si l'on n'y jettoit un amendement propre à leur rendre une nouvelle substance & de nouveaux suc.

La culture des terres.

Les terres fortes demandent beaucoup de culture & se contentent d'un léger engrais. Les terres maigres demandent un fort engrais & un labour plus léger.

Les terres fortes étant naturellement compactes , sans beaucoup d'interstices

entre les parties qui les composent, avec **LE LABOUR** : cela souvent durcies comme une croûte à **RAGE** leur surface, le fond en demeure froid, immobile, & sans action. Ce n'est qu'en les labourant profondément & en réduisant le tout en une menue poudre bien détachée, qu'on peut y insinuer l'action du soleil & l'impression de l'atmosphère.

Les terres maigres au contraire étant toutes à jour & sans profondeur, on en augmenteroit encore la disette en les ouvrant trop, & en ramenant à la surface ce qui est en bas. On fait mieux de ne leur donner qu'un labour superficiel. De-là la différence des charues.

Le Chev. Je les avois cru toutes jetées dans le même monde.

Le Pr. Approchons-nous de celle que nous voyons à l'extrémité de ce champ. Celle-ci est forte & armée, comme vous voyez ; premièrement d'un grand couteau qui tranche la terre, & la dispose à souffrir une plus grande ouverture ; en second lieu, d'un large soc ou fer triangulaire terminé en pointe, & aplani à deux faces ; pour élargir l'ouverture & défoncer la terre en suivant le couteau ; en troisième lieu d'une large oreille, qui se mettant toujours du côté du sillon qu'on vient de tracer, y jette & y renverse sans-dessus-dessous la

Charrue.

LE LABOU- RAGE. meilleure partie de la terre du nouveau sillon qu'on ouvre. Cette pesante charue est réservée pour les terres franches où elle est tirée par quatre ou six, quelquefois huit ou dix chevaux, ou par autant de bœufs. Il y a une autre charue beaucoup plus petite & plus légère où l'on se contente d'un soc fort court & fort étroit, & avec laquelle deux chevaux peuvent suffisamment remuer une terre maigre, qu'on n'ose approfondir, soit pour n'en point laisser évaporer les suc & la fraîcheur, soit pour ne point amener à la surface un grain de terre pire que celui qu'on sillonne.

Labours. *Le Chev.* Le canton où nous nous promenons est couvert de la plus belle verdure. Pourquoi, je vous prie, cet autre que nous voyons plus loin n'est-il pas cultivé?

Le Pr. Les terres labourables se partagent d'ordinaire en trois portions à peu près égales. On en ensemence une avant l'hiver en froment & en seigle, ou bien en méteil qui est un mélange de l'un & de l'autre. La seconde portion se repose tout l'hiver, & est ensemencée au printemps avec des Mars; c'est-à-dire, avec quelques-uns des moindres grains, comme avoine, orge, lupins, lentilles, & autres qu'on appelle Mars, parce qu'on les sème

DE LA NATURE, *Entr. XI.* 275
en Mars, ou au plûtard en Avril. La troi- LE LABOUR
sième portion est en jachère, c'est-à-dire, RAGE
en repos. Mais elle n'est pas oisive durant
ce repos apparent. Outre qu'on lui donne
plusieurs labours, elle reçoit de tout côté.
La nége l'enrichit par les sels qu'elle con-
tient : les rosées & les pluies l'humectent :
les vents mêmes lui apportent quelques
sels, & de nouveaux suc. Elle thésaurise
pour l'année suivante, & son inaction est
moins un délassement de ses fatigues pré-
cédentes, qu'une suite de préparatifs & un
amas de provisions pour des productions
nouvelles.

Le Chev. Je mange tous les jours du
pain : mais je vous avoue, que je ne sai
que confusément comment vient le blé
dont on le tire. Bien d'autres, renfermés
comme moi dès l'enfance dans les murs
de Paris, n'ont vû ces choses qu'en pas-
sant & sans suite. J'aurois quelque plaisir
à savoir l'ordre de la culture, & le progrès
du blé.

Le Pr. Commençons donc par les la-
bours. Il y en a trois indispensables pour
le froment & pour le ségle. Le premier
labour se donne en automne aux terres où
l'on vient de moissonner des mars. Il n'est
pas profond, & n'est que pour préparer
la terre & détruire les herbes naissantes.

Ordre des
labours.

Le LABOU- RAGE. Quelques-uns remettent ce labour à la fin de l'hyver.

Le second se donne au printems : en certains cantons à la S. Jean. Il doit être profond dans les fortes terres, aussi-bien que le troisième qui précède les semailles. Il arrive quelquefois que ces trois labours ne suffisent point ; & qu'il faut rompre & ameublir la terre, * en inclinant le soc de la charue pour percer dans les pendans des sillons du labour précédent. Mais on se garde bien de recourir à ce moyen dans les terres trop humides & trop spongieuses, où l'on s'applique au contraire à bien marquer les sillons, à les tenir profonds & en pente le plus qu'on peut, pour faciliter la chute & l'écoulement des eaux.

Herse. Deux labours suffisent pour les mers, l'un avant l'hyver, l'autre au printems. Je ne parle pas de l'espèce de labour qui se fait encore aussi-tôt qu'on a semé. C'est moins un labour qu'on donne à la terre, qu'une couverture qu'on procure au grain. Ce travail se fait dans les terres fortes avec une herse, qui est une grande claie de bois lourd, armée de dents de fer ou de petites chevilles de bois, pour éparpiller légèrement la terre sur le grain, qui auroit trop

* . . . prescissio quæ fuscirat æquore terga

Rursum in obliquum versa perungit aratro. Georg. II

à percer si on le couvroit avec le soc de la **Le LABOU-**
 charue. Dans les terres légères, ce travail **R A G E**
 se fait quelquefois avec la herse, quelque-
 fois avec une petite charue, pour mieux
 couvrir le grain, qui perdrait bien-tôt tous
 les suc & la substance dont il a besoin, si
 on le couvroit foiblement avec les dents de
 la herse.

L'engrais n'est pas moins important que **L'engrais.**
 les labours. Il est quelquefois nécessaire aux
 meilleures terres : il l'est toujours dans les
 foibles. On ne fume point les bonnes, quand
 on ne demande d'elles que de menus grains.
 Les foibles ne sçauroient fournir, sans ce se-
 cours, les seuls menus grains qu'on en attend.

Le Chev. Que prend-t-on, que choisit-
 on particulièrement, pour rendre les ter-
 res fécondes ?

Le Pr. Cet amendement qui achève ce
 que les rosées du ciel ont commencé, est
 tout ce qu'il y a sur la terre de plus inutile &
 de plus méprisable. On le compose princi-
 palement de la litière qu'on tire des écu-
 ries, des étables, & des bergeries. Les co-
 lombiers, les poulaiers, & les retraites
 de tous les autres animaux domestiques,
 fournissent des amendemens plus ou moins
 chauds, & qui étant mêlés, éteints, &
 corrigés l'un par l'autre, rendent aux terres
 la fertilité qu'elles avoient perdue.

LE LABOU-
RAGE.

A ce mélange on peut joindre utilement toutes sortes de pailles, le chaume, les cossats, les feuillages inutiles, & tous les restes des herbages du jardin. Les bois pourris, les écorces sur-tout ont encore plus de substance & de sel, que ce que nous venons de nommer. Les fermiers attentifs mettent au même monceau, ou conservent à part la suie des cheminées & des fourneaux, les chiffons d'étoffe, les poils des animaux, les raclures de cornes, les bouts de cuir, & de toutes sortes de peaux de bêtes, le marc du vin, les restes des huileries, des brasseries, des tanneries, & des teintures : ils arrosent le tout avec les eaux de savonage, quand ils sont à portée de les avoir des blanchisseuses, qui communément les jettent comme inutiles, quoique le savon soit plein d'huiles & de sels, qui sont les principaux élémens des plantes.

Balaiïures des
Villes.

Rien n'est plus animé que les terroirs où l'on répand les balaiïures des grandes villes ; sur-tout de celles, où avec le grand nombre des cuisines, une multitude de manufactures de lainerie, versent continuellement sur le pavé l'huile & la graisse dont les blés ont besoin.

En bien des pays, pour s'épargner les frais du transport des fumiers, on fait parquer les brebis & quelquefois les va-

ches sur les terres qu'on veut engraisser. **LE LABOU-**

Le Chev. J'ai vû plusieurs parcs: ce sont **R A G E.**
des enceintes quarrées * faites avec de l'o-
sier. On y enferme les brebis durant la
nuit. Mais comment peuvent-elles demeu-
rer exposées de la sorte aux injures de l'air? **Les parcs.**

Le Pr. Depuis la fin de Juin, jusqu'en
Novembre, tant que les nuits sont douces
& supportables, on fait usage des parcs
sans aucun inconvénient, & la laine des
brebis s'attendrit & se perfectionne en
passant tour à tour à la rosée & au soleil.
On mèt toujours deux parcs ou deux en-
ceintes ensemble: l'une est pleine: l'autre
demeure vuide, parce que vers les trois
heures du matin on fait passer les brebis
d'un parc dans l'autre, pour échauffer
successivement tout le terrain. On dé-
place ensuite les deux parcs, & on les
porte un peu plus loin pour la nuit sui-
vante. Avec ces claies, le berger trans-
porte sa petite maison roulante. Il s'y ren-
ferme le soir avec son chien fidèle, &

* Ces cloisons sont composées de claies d'osier, longues
de dix piés, sur six de haut, & appuyées sur des étaies
qui sont accrochées au haut des claies, & affermies en
pente contre terre. Quatre claies suffisent pour enfermer
quinze brebis. On ajoute une claie de chaque côté en lon-
gueur seulement, pour autant de nouvelle quinzaine
qu'on y introduira. Mais, s'il y a cent brebis dans un quarré
long d'une seule claie de largeur, on peut y introduire
cent autres brebis par l'addition d'une seule claie sur la
largeur, & avoir tout d'un coup le double de place.

LE LABOUEUR. *Le Chev.* Il y a des endroits où les gens de campagne brûlent le gazon, dont leur terre est couverte. Que gagnent-ils à cette pratique, qui couvre tout le pays d'une fumée affreuse ?

Le Pr. Je vais vous satisfaire. Outre les amendemens dont je vous ai parlé, il y en a un autre infiniment estimable, & qui pourroit, sur-tout dans les terres grasses, tenir lieu de tous les précédens, si l'on en pouvoit avoir une quantité suffisante : ce sont les cendres, & sur-tout celles du bois ou de tout ce qui est un peu substantiel & nourri. Les cendres des savonneries sont d'une utilité éprouvée. Celles de toutes sortes d'herbes & de brossailles, sont l'unique ressource des habitans des Ardenes & de bien d'autres pays, où la mousse, les fougères, & les bruyères dénotent un fonds naturellement stérile. Ces pauvres gens pèlent leur terres; c'est-à-dire, qu'ils lèvent le gazon, & tout ce qui y tient.

Ils font de petits amas de ces mottes, & en y laissant du vuide par dessous, ils y mettent le feu. Ils en répandent ensuite les cendres sur la terre, qu'ils mettent en état par ce moyen de leur donner un très-beau flegle. Ils font quelque chose de semblable dans leurs forêts. Après que la coupe est

*The art. of
Husbandry by
J. Merrimer,
10. 1. p. 121.
edit. 1721.*

Terres pelées,
ou écobuées
& brûlées.

exploitée, & que le bois marchand est en-
levé, ils brûlent les menues branches, les
petits copeaux, les feuilles, les ronces, &
les épines. Ils remuent ensuite la terre à la
pioche, la charue ne pouvant passer entre
les souches qui y demeurent : & le peu de
cendres qu'ils y répandent également par-
tout, est toujours payé par une riche
moisson.

LE LABOU-
RAGE.

Il y a des fermiers qui réservent les cen-
dres, les suies, & tous les amendemens
d'un transport aisé, pour leurs terres les
plus éloignées. D'autres mêlent les cen-
dres avec les pailles, & réservent le tout
avec précaution, ou dans une fosse enduite
d'un fort ciment, ou du moins sur un ter-
rain glaisé & d'où rien ne se puisse écouler.
Aussi les fermiers les plus sages ont-ils soin
de ménager une avance de toit qui garan-
tisse tout le tas, & qui empêche que la
pluie & l'écoulement des eaux ne leur en-
lève les sels & l'huile qui font le principal
mérite de l'engrais. Faut de bien asséoir le
pié du fumier, ou de le mettre quelque
peu à couvert, il n'est assez souvent qu'un
marc sans graisse & sans vertu.

Le Chev. Je n'oublierai point cette re-
marque.

Le Pr. On porte ces pailles sur la sur-
face des champs, non au premier labour,

LE LABOUREUR. mais au second ou au troisième; & plus communément au second, afin que les sels soient suffisamment dissous & mélangés avec la terre, sans cependant avoir le tems de se perdre.

Le Chev. Il est bien étrange qu'il faille faire servir des choses si viles & si sales à nous procurer notre nourriture.

Le Pr. Dites plutôt, mon cher Chevalier, que c'est pour nous un grand bonheur, & un sujet d'admiration. Il se fait ici une prompte métamorphose de ce qui nous incommode le plus; en ce qui nous est le plus nécessaire.

Le Chev. J'entre avec plaisir dans votre pensée, je m'apperois que je suis toujours dans le faux, quand je me plains des ouvrages de Dieu. Cet amas de balaiures s'accumuleroit de jour en jour autour de nous, & rendroit notre demeure infecte & insupportable, si nous ne trouvions à les placer.

Le Pr. Il y a quelque chose de plus. Non-seulement nous trouvons à nous en décharger sur nos terres: mais nous sommes heureusement forcés par le besoin que nos terres en ont, à nous délivrer de cette fange meurtrière. Ecartons-là donc loin de nous. Bannissons en jusqu'à la pensée, & ne voyons plus que la belle verdure en

quoï elle a été heureusement convertie. **LE LABOU-**
ELLE est devenue une source d'agrément **RAGE.**

& de richesse. Les jardiniers n'ont point, non plus que les philosophes, le pouvoir de convertir les substances, & de changer de la paille en or. Une main plus puissante que la leur les enrichit en tirant de ce vil terreau un melon fondant, une pêche succulente & magnifiquement colorée, une figue pleine de sucre, une poire parfumée, un blé nourissant, une farine, dont le goût, quoique simple, est toujours attirant, & qu'on préfère dans la nécessité du choix à tout ce qu'il y a de plus piquant, de plus délicieux, & de plus relevé.

Le Chev. On a tous les jours cette métamorphose sous les yeux, sans l'appercevoir.

Le Pr. Jusqu'ici nous n'avons parlé que des engrais qui occasionnent une fertilité passagère. Il en est d'autres qui changent en quelque façon la nature de la terre même, ou qui la rendent féconde au moins pour des vingt & trente années.

La première matière propre à opérer ces changemens durables, est la marne, espèce d'argile blanche, grasse, & pourtant friable, qu'on trouve par lits à différens degrés de profondeur, & qui répandue sur nos champs, s'y dissout, s'y incorpore, & y porte la fécondité. Elle

La marne.

LE LABOUEUR AGE. échauffe & anime les terres les plus fortes & les plus froides. Mais sa vraie destination est d'évertuer les terres maigres qu'elle remplit de sels, & dont elle empêche l'évaporation en les épaississant.

Plin. hist. nat. lib. 17. 6. 7.

Philosophical transact. 4. brig. d. 10. 22 p. 17. 31.

The art. of husbandry by J. Mortimer, 1700. 1.

Cette matière précieuse a été connue des Grecs, des peuples d'Italie, & des Gaulois nos peres. Mais on pourroit s'être trop arrêté à la marne blanche, qui n'est pas fort commune : & bien des naturalistes pensent que les lits de glaise, & autres matières serrées, que nous avons presque par-tout sous nos piés à d'inégales profondeurs, produiroient le même effet. Ils assûrent même en avoir réitéré les épreuves en divers endroits avec des succès presque toujours égaux. C'est à présent une pratique très-commune en Angleterre, d'employer l'argile dans les terres maigres, & on en a vu, qui, pour avoir été mélangées de cette façon avec la première argile trouvée dans le voisinage, produisirent de beaux fromens l'espace de quarante-huit ans.

Les terres graveleuses.

Autant la marne, & peut-être l'argile éprouvée, peuvent faire de bien dans une terre sèche & infructueuse, autant en font les sables & les terres graveleuses dans les terres fortes, humides, & difficiles à deferrer. La castine, espèce de terre sèche, qui ne se trouve guères qu'auprès des

mines de fer , a sur-tout cette propriété. **LE LABOU-**

CEUX qui peuvent faire la dépense d'un **R A G E.**
four à chaux dans le voisinage de leur mé- **La chaux.**
tairie , & trouver aisément des pierres pro-

pres à être calcinées ou dissoutes par le feu ;
peuvent fortifier les terres les plus légères ,
& sur tout rendre maniables les plus dures.

Les coquillages qu'on trouve quelque- **Les coquil-**
fois par lits ou par grands tas sous terre , **lages.**
ou à la surface , les écailles d'huître & de
moules , le sable de la mer , le varec ou
l'algue marine , herbe qui croît sur les
bords de la mer....

Le Chev. Je la connois : on en couvre
les panniers d'huîtres.

Le Pr. Enfin toutes les matières dont
on peut tirer beaucoup de sels , étant ré-
pandues sur les terres , y portent avec elles
la fertilité.

Souvent même il suffit de mélanger les
terres , comme on les peut trouver , sans
chercher bien loin , & de creuser à quel-
ques piés de profondeur au coin du champ
pour faire ce mélange. On voit tous les
jours des économes laborieux , convertir
des marais inutiles , ou même mal-sains &
pernicieux , en de très-bonnes terres , en
y faisant porter des graviers dans le tems
où leurs chevaux sont désœuvrés.

Cette invention de fertiliser les terres

LE LABOU- par le mélange de la surface, non-seule-
RAGE. ment avec l'argile, mais avec la première
Plin. ib. terre commune qu'on peut trouver en
viii. creusant, n'est point du tout une chose
 nouvelle : elle étoit pratiquée du tems de
 Plin par les habitans des environs de Co-
 logne & de Bonne.

Dans les lieux qu'on ne peut engraisser
 ni par les amendemens qui manquent, ni
 par le mélange des terres qui se trouvent
 sans variété ou sans profondeur ; on peut
 y semer de gros navets, & lorsqu'ils sont
 dans leur maturité en automne, les retour-
 ner avec la charue en y répandant le blé :
 ils le nourriront de la substance qu'ils ont
 reçue des pluies & de l'air.

Vous voyez, mon cher Chevalier, partou-
 res ces espèces d'amendemens qui se trou-
 vent par-tout, ou dans le dehors ou dans les
 entrailles de la terre, combien de ressour-
 ces ont été mises à dessein sous la main de
 l'homme, pour suppléer en tout lieu à ce
 qui lui manque, & pour corriger au besoin
 la stérilité de son fonds. Le domaine de
 l'homme ne consiste pas seulement à jouir
 de ce qui vient sur la terre. Dieu lui fait sen-
 tir qu'il l'a constitué maître & roi, en laissant
 à son industrie le soin honorable de régler,
 de réformer, d'améliorer.

Tenons-nous-en aujourd'hui aux pré-

paratifs de la culture. Nous mettrons une LE LABOU-
 autre fois le blé en terre, & nous tâcherons RAGE.
 d'en suivre les progrès jusqu'à ce que nous
 les convertissions en pain.

Le Chev. Si nous avons à notre disposition tant de moyens pour engraisser la terre, il y a bien de l'injustice dans les plaintes qu'on fait de la mauvaise qualité des biens qu'on possède. Le travail les reformeroit.

Le Pr. Je puis vous rapporter en ce genre un fait assez singulier, dont j'ai été témoin durant quelques années. Un paysan possédoit pour tout bien deux petites pièces de terre, qui pouvoient à peine lui donner un peu d'avoine, ou de blé sarrazin. Il se mit en tête d'en tirer du froment. Et comme il n'avoit ni bétail ni amendement, il essaya de creuser au coin d'une de ses terres, & d'en tirer un sable noir qu'il répandoit à la surface. Il engraisa l'autre pièce qui étoit voisine du chemin, avec la terre même qu'il amassoit le long du chemin. Il continua ce mélange d'année en année, & il parvint en effet à avoir le plus beau froment dans un pays où personne n'en recueilloit. Il jouit de sa prospérité quarante ans de suite. Ce ne fut pas sans envie, ni sans être exposé à la ridicule accusation de sortilège ou de magie.

LE LABOU-
RAGE.
Lib. 18.

Le Chev. Cette histoire a assez de rapport avec celle de Furius Crésinus, que M. le Comte me fit remarquer ces jours-ci dans Pline le naturaliste.

Le Pr. Je l'ai peut-être lûc : mais je ne me la rappelle pas.

Le Chev. Ce Crésinus étoit un affranchi qui avoit acquis un bout de terre, où il recueilloit par un travail opiniâtre des moissons plus abondantes que ne faisoient ses voisins dans de grands héritages. Tous le regardoient avec des yeux jaloux : on l'accusa d'employer des enchantemens pour dégraisser les terres voisines au profit de la sienne. L'Edile le fit assigner, & lui donna jour pour comparoître devant le peuple Romain. Il s'y présenta avec sa fille qui étoit une grosse & vigoureuse paysanne bien nourrie & bien vêtue. Il produisit devant ses juges tout l'attirail de son labourage, des instrumens en bon état, des hoyaux pesans, une charue énorme, des bœufs pleins d'embonpoint. Voilà, dit-il, toute ma magie : voilà les sortilèges que je mets en œuvre. Il est vrai qu'il y en a quelques-uns que je ne puis produire ici : ce sont mes sueurs & mes travaux, tant de jour que de nuit. Cette éloquence naïve gagna tous les suffrages, & il fut renvoyé absous d'une voix unanime.

LE

Facile
re a
us C
rquer

luc: a

dit un

e rem

opine

ne de

irage

jalou

chanc

nes a

igne

re de

l'ave

l'ave

l'ave

l'ave

l'ave

l'ave

l'ave

l'ave

l'ave

l'ave

l'ave

l'ave

l'ave

l'ave

l'ave

l'ave

l'ave

l'ave

l'ave

l'ave

LE BLÉ.

ET LES AUTRES SEMENCES.

DOUZIÈME ENTRETIEN.

LE PRIEUR.

LE CHEVALIER.

Le Chev. LA terre est préparée : elle n'attend plus que la semence. Semailles.

Le Pr. Cette semence, avant que d'être mise en terre, doit avoir été bien choisie & bien lessivée. Le choix de la semence consiste à la prendre belle, parfaitement criblée, & entièrement purifiée d'ivroie, & de toute autre graine étrangère. On fait bien, au moins de tems en tems, de la tirer d'un terroir distant de quelques lieues de celui où elle doit être employée. Le blé dégénère enfin étant toujours jetté dans la même terre : il y épuise, dit-on, les sucs qui lui conviennent : au lieu qu'il en trouve de nouveaux dans une terre où il n'a pas encore travaillé. Choix de la semence.

Le Chev. On prend sans doute le blé le plus parfait.

Tome II.

N

LE BLÉ. *Le Pr.* Il est bon que la semence, quoique nette, bien nourrie, & d'un bel œil, provienne cependant d'une terre qui soit inférieure à la vôtre de quelques degrés de chaleur ou de fertilité. Il est facile de passer d'une condition dure à une meilleure : mais quand il faut quitter une nourriture excellente pour en prendre une moindre, la nature souffre, & l'embonpoint court risque de n'être plus le même.

Préparation. *Le Chev.* Qu'est-ce, je vous prie, que cette lessive par laquelle vous faites passer le blé avant que de le mettre en terre ?

Saumure. *Le Pr.* La préparation des semences consiste à les faire passer par une lessive de chaux vive ; ou à les détremper durant cinq ou six heures dans une saumure faite exprès. Après avoir jetté dans une corbeille cent vingt livres de blé, ce qui est la quantité ordinaire & suffisante pour ensemen-
cer un arpent, on peut plonger pendant quelques heures la corbeille & le blé dans un tonneau, où l'on a mis vingt livres de chaux sur neuf ou dix seaux d'eau, puis faire sécher le blé au soleil : ou bien on le tourne & retourne dans un tonneau, où l'on a fait dissoudre dans l'eau trois livres de salpêtre, ou moitié moins d'alun, ou seulement deux onces de verd-de-gris. D'autres y employent le vitriol ; d'autres le sel commun.

Il y en a qui composent cette saumure **LE BLÉ.** avec des sels qu'ils ont extraits des cendres de toutes sortes de plantes. D'autres croient mieux faire en abreuvant la semence avec de la lie de vin, ou avec du marc d'olives. Certains laboureurs se contentent de mêler de leur blé sec avec de la chaux brisée, & sement l'un & l'autre à la fois, laissant à la pluie & à l'air le soin d'en disperser sous terre les sels & les esprits.

Le Chev. Ces pratiques ne sont pas nouvelles. On s'en trouvoit bien dès le tems de Virgile *.

Le Pr. L'expérience en a toujours conservé l'utilité. Cette saumure, sur-tout si on a pris soin d'y faire dissoudre à loisir les principes provenus des bergeries, des poullaillers, & des colombiers, en y ajoutant sur la fin une raisonnable quantité de son, pour congutiner les sels, l'huile, & l'air autour des grains de blé; cette saumure fortifie les blés contre diverses maladies auxquelles ils sont sujets. Par l'amertume qu'elle y répand, elle dégoûte & écarte les vers, les taupes, & les mulots qui les auroient rongés sous terre. C'est de plus une épreuve faite que les semences lessivées, comme nous l'avons dit, sont

* *Semina vidi equidem multos medicare ferentes,
Et nitro prius aut nigra perfundere amurcâ. Georg. 1.*

LE BLÉ. moins bruinées , sont plus fécondes* , & réussissent mieux. Il y a même des laboureurs qui sont si sûrs du bon effet de leur préparation, qu'au lieu de cent vingt livres de blé , ils n'en employent que les deux tiers , ou même la moitié , & mélangent pour chaque arpent soixante ou soixante-dix livres de blé , avec de la paille hachée , pour remplir la main du semeur à l'ordinaire.

*Malpighiana-
rom. plant.*

On a vû plusieurs fois en conséquence de la préparation des semences un seul grain pousser sept ou huit tiges , dont chacune portoit un épi de plus de cinquante grains. Le nombre des tiges sur un même pié s'est quelquefois trouvé prodigieux. On en a compté jusqu'à trente , soixante , & près de cent. Un grain de ségle qui avoit crû sous les debris d'une couche de mon jardin , m'a donné 14 épis , & 833 grains. Pline raconte qu'on avoit envoyé d'Afrique à Auguste un grain qui avoit poussé 400 tiges , & que Néron en avoit reçu un sur lequel on en comptoit 560.

Le Chev. Je vous ai oui dire, Monsieur , qu'il n'y avoit qu'un germe dans chaque graine.

Le Pr. Le fait de la multitude des tuyaux provenus d'un même grain de blé ,

* Grandior ut fetus siliquis fallacibus effec. *ibid.*

DE LA NATURE, *Entr. XII.* 293
est trop attesté pour le révoquer en doute. **LE BLÉ.**
Ce fait & bien d'autres prouvent que je me
suis trompé, & qu'au lieu d'un seul germe
dans chaque graine, il s'y trouve réellement
un paquet de germes; mais que le plus avan-
cé part le premier & affame les autres : à
moins qu'aux environs il ne se trouve des
principes végétaux en assez grande abon-
dance pour nourrir, & pour faire monter
d'autres germes avec lui. Cette multitude de
germes qui ne se développent qu'à propor-
tion des secours & des sels qu'ils trouvent
dans la terre, semblent nous inviter à cher-
cher le moyen de les faire valoir.

Le Chev. Les différentes espèces de sels
ne nous manquent pas. Peut-être parvien-
dra-t-on un jour à fournir facilement &
sans frais à la terre l'espèce & la juste por-
tion des sels propres à la rendre féconde
tous les ans sans interruption.

Le Pr. Le produit des terres augmente-
roit d'un tiers ou de moitié.

Le Chev. En attendant ces découvertes,
suivons la vieille routine. Quel est le tems
propre à semer ?

Le Pr. Les blés qui se sèment avant l'hyver
sont le froment, le seigle, & l'orge d'autonne.
Le froment vous est connu. Il y en a quel-
ques espèces moins ordinaires, comme le blé
rouge qui se sème au printemps, le blé blanc.

Froment.

L E B L É. qu'on sème en Dauphiné & en Flandres; la touzelle qui est commune en Languedoc; l'épautre, ou le froment locar, dont les Allemands font plus d'usage que nous.

Ségle. Le ségle est la nourriture des pauvres gens. Il s'accommode des plus mauvaises terres & des années les plus séches. La propriété qu'il a de rafraîchir engage souvent à en mêler un peu avec le froment qu'il rend plus tendre, plus frais, & plus agréable. Le ségle dégénéré ou altéré, & qu'on nomme blé cornu ou ergot, n'est bon qu'à jeter. Il cause des maladies funestes dans les pays où on en fait usage.

Escourgeon. On sème encore avant l'hyver l'escourgeon ou l'orge d'autonne dont l'épi a quatre côtes, au lieu que l'orge ordinaire n'en a que deux. On recueille ce grain dès le mois de Juin, & c'est un secours pour les pauvres gens qui en vivent en attendant que la moisson leur fournisse leur provision pour l'hyver. L'escourgeon se peut couper en verd & repousser deux & trois fois. Les chevaux en aiment également le verd & le grain.

Les menus grains qui se sèment en Mars sont l'avoine, l'orge, les lentilles, & les féverolles.

Avoine. La recolte de l'avoine est un objet important dans le commerce, parce qu'elle

est la nourriture & le soutien des chevaux. **LE BLÉ.**
On en fait aussi, après l'avoir mondée de la balle qui l'enveloppe, un gruau estimé pour la santé.

Le Chev. A quoi, s'il vous plaît, est destiné le gros rouleau de bois qu'un cheval traîne ici-près sur les avoines nouvellement levées ?

Le Pr. Cette façon resserre auprès des racines la terre trop ouverte, & empêche, durant les premières chaleurs, la trop grande évaporation des terres, en durcissant un peu la surface. Le rouleau de plus applanit la terre, & la faux du moissonneur y courra sans obstacle.

L'orge, quoique d'un moindre usage **Orges** que l'avoine, sert à nourrir une multitude d'animaux. Les Espagnols en donnent au lieu d'avoine à leurs chevaux. On en fait de très-beau pain, mais d'un goût peu agréable quand on n'y est point fait. L'orge est le principal fond de la bière. On en fait aussi des ptisannes, des gruaux, & des crèmes rafraîchissantes.

Le Chev. L'orgeat dont on fait tant d'usage est apparemment fait avec cette farine ?

Le Pr. C'est une eau où l'on délaye une pâte composée, si l'on veut, de farine d'orge; mais plus ordinairement de semence de melon, mêlée avec du sucre & quelque eau de senteur.

LE BLÉ.

Trémois ou
mélange de
Lentilles,
Vesce, Pois
sauvages, Fé-
verolles.

La lentille, les féverolles, les lupins ou pois sauvages, & plusieurs autres espèces de menus grains, se sèment à part ou se mélangent à volonté pour en donner le fourage aux bêtes de charge, aux vaches & aux brebis, & la graine aux chevaux, aux cochons, & à la volaille. Les lentilles qu'on méprise si fort en province sont en honneur à Paris. Elles aident au moins la régularité du service.

Blé Sarrafin.

Le blé noir ou sarrafin, qu'on dit que les Sarrafins apportèrent sur nos côtes quand ils les vinrent insulter vers la fin de la première race de nos Rois, est un petit grain noir triangulaire, qui est fort du goût de la volaille, sur-tout des pigeons & des faisans. La fleur en plaît beaucoup aux abeilles.

Millèt.

Le millèt, ou le mill, est le plus petit de tous les blés. Entr'autres usages, il fait les délices des serins de Canarie, des ortolans, & de la jeune volaille.

Panis.

Le panis, ou le blé barbu qu'il ne faut pas confondre avec le froment barbu dont on fait de très-beau pain, est une espèce de gros millèt, dont la tige s'élève jusqu'à huit & neuf piés.

Ris.

Le ris, qu'on cultive peu en France, aime l'ombre & les terres plutôt humides que grasses. Il y auroit quelque profit à le

Le Maïs, moitié de sa grandeur nat

semer dans nos terres marécageuses qui **LE BLÉ.** sont si inutiles. Le ris est nourrissant, & on en fait beaucoup d'usage tant en gras qu'en maigre. Les Orientaux en font leur nourriture ordinaire, & les Chinois en tirent une boisson qui leur tient lieu de vin.

Le maïs, ou le blé de Turquie, est un **Maïs.** gros grain presque rond, un peu anguleux, & approchant de la grosseur d'un pois commun. On en voit de jaune, de blanc, de rouge, de marbré. La couleur de son écorce varie beaucoup. On en tire une farine fort blanche, ou du moins jaunâtre, & d'un goût que l'usage rend agréable. On peut en faire des ragoûts en guise de petits pois, du pain, des galettes, de la bouillie. C'est de cette dernière façon que les Américains & les Asiatiques en font usage. Ce blé engraisse beaucoup & peut tenir lieu de la plûpart des menus grains qu'on donne aux animaux. Il pousse quatre, cinq, & quelquefois six tiges semblables à des roseaux, hautes de six à sept piés, & qui contiennent une moële ou un syrop duquel on peut exprimer un véritable sucre. Chaque tige soutient deux & trois grappes ou gros épis de quatre à cinq doigts de hauteur, revêtus de plusieurs grandes enveloppes d'une étoffe presque aussi forte que du parchemin, pour ga-

LE BLÉ. rantir la grappe de toute humidité & des insultes des oiseaux. Chaque grappe est composée de huit côtes ou rangées dont chacune est de trente grains, les huit ensemble de 240, ce qui revient communément à plus de 700, pour une tige : & en n'y comptant que trois tiges, le produit sera encore de plus de deux mille grains pour un seul qu'on a mis en terre.

Cette fécondité, qui est prodigieuse, jointe aux qualités bienfaisantes de ce blé, a déjà engagé les laboureurs de plusieurs de nos provinces méridionales à le planter. Ils l'ont fait avec succès, & sur-tout avec grand profit pour la basse-cour. La récolte du blé de Turquie n'est pas seulement beaucoup plus abondante : mais elle est plus sûre. Ce blé tient bon contre la plupart des maladies qui détruisent les autres grains. Il y a, comme vous voyez, des pays où l'on fait des essais, & l'on ne risque jamais d'en faire. Mais ce n'est pas notre méthode. Nous commençons par condamner tout ce que nous n'avons point coutume de pratiquer, & nous supposons presque toujours que ce que nous faisons est la règle de ce qu'on doit faire.

Voilà, mon cher Chevalier, les différentes espèces de grains dont on fait des nouritures. Mais il y a d'autres semences

qu'on mèt encore utilement en œuvre **LE BLÉ.**
dans plusieurs de nos terres.

Il y a d'abord des graines huileuses qui se sèment vers le printems. Les principales sont le colza, qui produit une espèce de choux; la rabette qu'il ne faut pas confondre avec la graine de navets, le sesame & le pavot, autrement nommé l'œillette. On en tire des huiles pour la lampe & pour la préparation des laines. Celles de la camomille & de plusieurs autres plantes sont d'usage en médecine. L'huile d'œillette se mange en bien des provinces.

Graines
huileuses.

Le Chev. Ne craint-on point qu'elle n'affoupisse comme l'opium qui se tite aussi du pavot?

Le Pr. Je ne la crois pas à beaucoup près comparable à l'huile de Provence: mais on en mange tous les jours sans conséquence: & l'opium qu'on fait couler par incision de la tête du pavot presque mûr, est tout différent de l'huile qu'on exprime de la graine.

Opium.

Après les graines huileuses viennent les plantes usuelles de plusieurs sortes qui se sèment en pleine campagne, comme le safran, le sénévé, le houblon, le chanvre, le pastel, le tabac, & plusieurs autres.

Le safran, qui fait le meilleur revenu

Safran.

LE BLE. de certaines provinces, & en particulier d'une partie du Gatinois, où il a une qualité parfaite, est une plante qu'on fait venir d'oignons. Elle ne donne ses fleurs qu'au bout de deux ans en Septembre & en Octobre. Ces fleurs sont belles, & portent un pistile à trois branches qu'on appelle flèches. Ce pistile est la seule partie de la plante dont on fasse usage, & c'est proprement ce qu'on appelle le safran. Il est employé dans la teinture. Les cuisiniers en colorent quelquefois très-légèrement leurs ragoûts. Il fait les délices des peuples du Nord.

Sennevé.

Le sennevé, est une très-petite graine dont on exprime une farine jaune, qui, mêlée avec un peu de vinaigre, ou avec du moût demi-épaissi pour en corriger l'acrimonie, est ce qu'on appelle moutarde. La farine de sennevé portée où l'on veut, & délayée avec de l'eau bouillante, donne sur le champ une très-bonne moutarde.

Houblon.

Le houblon, qui vient de graines, de boutures, & de plants enracinés, produit une fleur qui donne à la bière sa force & son principal agrément. On l'élève en la soutenant sur des perches fort hautes dans des terres cultivées qu'on appelle houblonnières. L'usage qu'on fait du houblon dans la boisson des pays froids, & la manière

dont on le fait monter sur de hauts échafauds, l'a fait nommer la vigne du Nord. LE BLEU.

Je ne vous dirai rien, ni du chanvre Chanvre. Lin.
ni du lin : nous nous en sommes entretenus autrefois. Prem. part.
Entret. XV.

Le pastel, la gaude, & la garance, sont les plantes qu'on sème dans plusieurs de nos provinces, pour servir à la teinture. Le pastel, qu'on appelle aussi la guede, est proprement une pâte faite avec la poudre des feuilles d'une plante qu'on sème dans des terres fortes, & sous un climat chaud comme est le Languedoc, où l'on en cultive beaucoup. On pile les fleurs de cette plante, puis on les laisse croupir dans l'eau plusieurs mois de suite, en les remuant de tems en tems. Du sédiment qui demeure au fond de l'eau on fait cette pâte qu'on envoie aux teinturiers. Pastel ou
Guede.

La vouéde, ou le petit pastel de Normandie, n'en diffère que pour la qualité qui est moindre, & pour la manière de l'apprêter. Cette pâte, qui sert à teindre en bleu, est la première base de la plupart des autres teintures. L'indigo, qui donne un bleu plus parfait, n'est pas, comme le pastel, une pâte de feuilles pulvérisées ; mais le suc ou le sédiment d'une plante qu'on a laissée quelque tems dans l'eau. Cette plante se cultive aux Indes, tant Orientales qu'Occidentales.

Le Blé.**Garance.**

La garance ne sert que par ses racines, pour teindre en rouge. Elle se plaît dans les terres légères & humides, dans les marais desséchés. On peut en juger par le succès avec lequel elle croît dans l'île de Zélande, d'où nous vient la plus belle.

Gaude.

La gaude est une autre plante qui se cultive aisément dans les terres légères, & qui sert à teindre en verd, & en d'autres couleurs, par différens mélanges.

**Chardons à
Bonnetiers.**

La dernière des semences que nous mettons communément dans nos terres labourées, est la graine des chardons à foulons, dont les drapiers & les bonnetiers tirent ces têtes hérissées qui servent non-seulement à parer leurs ouvrages, mais à le drapper, & à le rendre plus impénétrable à l'air par ce duvet délicat dont ils couvrent toute l'étoffe. Ces plantes réussissent dans les terres légères, & font encore mieux dans les terres grasses.

Le Chev. J'ai vû le tabac dont on fait tant d'usage, venir à souhait dans de très-mauvaises terres. On devrait bien accorder aux provinces dont les cantons sont infertiles, la liberté de planter du tabac. Ce feroit un moyen sûr de les enrichir.

Le Pr. Il y a assez d'autres graines utiles qui ont de la proportion avec la qualité de ces terres : vous en pouvez juger par le détail que je vous viens de faire. Il n'y a

point de terres qu'on ne puisse mettre en **LE BLÉ.**
valeur. La facilité qu'il y a à choisir parmi
 tant de graines a donné lieu à ces sages
 réglemens qui réservent à nos plantations
 étrangères la culture du tabac : c'est sou-
 vent la seule plante qu'on y peut élever
 avec un profit considérable.

Le Chev. Quelle est, je vous prie, l'origine Histoire du
Tabac.
 de l'usage du tabac ? On dit qu'il n'y a pas
 fort long-tems que la mode en est venue.

Le Pr. En 1560 M. Nicot, ambassa-
 deur de France en Portugal, en sema la
 graine dans son jardin. Il l'avoit reçue de
 quelques curieux qui venoient de l'appor-
 ter d'un canton du Mexique nommé Ta-
 baco, où les naturels donnoient à cette
 plante le nom de perun. L'application heu-
 reuse qui fut faite de ses feuilles sur quel-
 ques ulcères, la fit regarder comme un ex-
 cellent vulnéraire. M. Nicot l'envoya à la
 reine Catherine de Médicis, & c'est de-là
 que viennent à cette plante les différens
 noms qu'elle a portés successivement d'her-
 be à la reine, de nicotiane, de perun, &
 de tabac. Elle a encore donné son dernier
 nom, qui est le plus commun, à une des pe-
 rites Antilles, où elle croît avec plus de
 succès qu'ailleurs. Chacun connoît les dif-
 férens usages auxquels on l'employe. Son
 effet principal, comme celui de notre jus-
 quiambe de Canada qui lui ressemble, est

LE BLÉ. de picoter, de ronger, & d'exciter dans les nerfs une sorte de mouvement convulsif.

Le Chev. Ce mouvement est irrégulier dans la nature. Peut-il être bon à quelque chose ?

Le Pr. Il peut sans doute nous délivrer d'une humeur superflue. Alors il est un remède. Mais y a-t-il apparence que pour être en santé, il faille toujours avoir le remède à la main, ni qu'on puisse regarder comme un remède, ou un régime utile, d'être à tout moment en convulsions ?

Manière de
semer.

Reprenons notre objet. De toutes ces différentes graines, les unes se plantent une à une, ou deux à deux, dans des trous également distans ; les autres se sèment à la volée, ou plus dru ou plus clair. Le blé se sème à pleine main. Quand le laboureur a mis sa terre en poudre, soit pour le froment ou pour le seigle qui se sèment en Septembre & en Octobre, soit pour les mars qui se sèment en Mars & en Avril ; alors sans attendre superstitieusement un certain tems de la lune, ce qui lui feroit manquer les beaux jours qui se présentent, il attache devant lui sa longue nappe où il jette une mesure de grain, & en entortille l'extrémité autour de son bras gauche, de manière qu'elle ne puisse s'échapper. Il remplit l'autre main ; & marchant sur une ligne droite, il répand circulairement cette semence, en faisant aller

DE LA NATURE, *Entr. XII.* 305
sa main jusques sur l'épaule gauche. Sa main s'emplit de nouveau, & part toujours avec le pié droit. Il avance de la sorte en cadence, & avec une justesse de mouvement qui réjouit l'œil du passant.

Le Chev. Cette marche est-elle réglée pour plaire ?

Le Pr. Non assurément. Mais c'est de toutes ces reprises égales que dépend l'égalité de la distribution. Quand le laboureur a rempli une certaine largeur, il recommence sur une autre ligne, dont la distance à l'égard de la précédente est réglée sur la manière dont le blé s'écarte dans la projection. Le blé n'est pas vingt-quatre heures en terre sans se disposer à germer.

Les semailles faites, le laboureur commence à jouir de quelque loisir. Une de ses grandes satisfactions est de se promener quelques semaines après, le long de ses terres, de voir son champ si sec & si nû peu de jours auparavant, tout couvert d'une belle verdure. Ces premières promesses d'une récolte abondante le remplissent de joie.

Le Chev. Nous pouvons le suivre & étudier comme lui tous les progrès du grain, depuis le moment où le germe se développe jusqu'à celui où son fruit se montre.

Le Pr. Ce bel ouvrage se dérobe d'abord à nos yeux, & malheureusement nous ne sommes plus dans le tems où je

LE BLÉ. puisse en ouvrant la terre, vous montrer des graines nouvellement germées. Mais j'ai trouvé le moyen de voir tout cet ouvrage sans aucun obstacle. J'ai fait venir plusieurs grains de blé, & d'autres graines de toute espèce à découvert & sans le secours de la terre. Voici comment. Il faut mettre vos graines dans une légère couche de laine qu'on soutient avec une lame de plomb criblée d'une multitude de trous un peu grands. Cette lame posée sur un grand vase, toujours plein d'une eau pure & souvent renouvelée, attire la fraîcheur dans la laine qui tient lieu de terre aux graines. Celles-ci quelques jours après, commencent à germer, & étendent peu-à-peu leurs racines dans l'eau où elles trouvent à la vérité moins de suc que sous terre : mais elles y réussissent cependant, sur-tout si on change d'eau, & qu'on y jette quelques grains de sel. J'ai comparé ce qui arrive à la graine mise sous la laine, avec ce qui arrive à celle qu'on met sous terre : c'est à-peu-près le même progrès.

Epruvé avec succès sur l'avis de M. Mortimer, secrétaire de la Soc. de Londres.

Un ou deux jours après qu'on a jeté une graine en terre, les suc dont elle se gonfle, se communiquent au germe & le font sortir. Le germe est toujours situé à une des extrémités de la graine ; & la partie du germe qui est vers le dehors, est la petite racine de la plante future.

La partie du germe qui regarde l'intérieur du corps de la graine est la tige & la tête de la plante. Le corps de la plupart des graines est composé de deux pièces qu'on appelle lobes, & qui sont d'abord unies par une enveloppe commune plus ou moins dure. Lorsque la graine est enflée par le suc de la terre, les deux lobes se séparent en rompant leur enveloppe, & tout en fournissant à la jeune plante le lait ou la nourriture délicate dont ils sont pleins, ils végètent eux-mêmes, se fortifient, & s'allongent plus ou moins hors de terre : ils servent de feuilles séminales à la plante, & se séchent ensuite d'eux-mêmes lorsque la plante les a épuisés, & n'a plus besoin de leur secours. Voilà ce que vous remarquerez dans plusieurs fèves, dans les pois, dans les graines de citrouilles & de melons. Ces exemples peuvent suffire.

Il y a d'autres graines dont le sac ne se sépare point en deux parties pour fournir à la plantule deux premières feuilles. Ce sac donne au germe la première nourriture : mais c'est en demeurant en terre, où il se ride, se flétrir, & se dessèche à mesure que la plantule fortifiée tire de la terre même des sucs plus nourrissans & plus forts. C'est ce que vous éprouverez dans le froment & dans le millèt que j'ai observés avec quel-

LE BLÉ. que soindans leurs différens accroissemens.

Racines.

Le germe du blé , qu'on a mis en terre, commence vingt-quatre heures après, pour l'ordinaire, à percer le sac de la graine & à se dégager. Il mèt dehors sa racine & sa tige. La racine est d'abord enveloppée d'une bourse qu'elle crève. Deux autres racines s'échappent de côté quelques jours après , & sortent chacune de l'étui qui les couvroit. Toutes trois sont hérissées de chevelus qui embrassent étroitement les masses salines & les molécules terrestres qui se rencontrent sur leur route. Ils expriment de quoi nourrir la plantule conjointement avec les sucS liquides qu'elle tire encore de dedans le sac de la graine jusqu'au fond de laquelle la plantule étend de petits rameaux.

Tige.

La tige de son côté s'élance le plus directement qu'elle peut vers le haut. Le suc de la terre en enfilant les pores de la racine l'assujettit & la fait descendre. Il fait au contraire monter la tige vers le haut. L'impression de l'air qui enfile les pores de la tige , contribue peut-être à cette direction. Le corps de la plante monte insensiblement au travers d'un petit fourreau qui la conserve. Ces sortes de fourreaux sont très-communs dans les plantes. On en trouve autour de la plupart des fleurs. On en trouve même autour des boutons

Fourreau.

à feuilles dans les arbres. Ces étuis s'al- LE BLÉ.
longent quelquefois comme de secondes
feuilles séminales. Ce qui est bien sensible
dans le développement des boutons du
maronnier. Mais ils se séchent quelque tems
après, quand ce qui avoit été mis sous
leur garde est en sûreté.

Le cinq ou sixième jour le blé commence
à pousser une petite pointe de verdure hors
de terre. Cette foible tige n'est qu'un rou-
leau de feuilles pliées l'une sur l'autre au-
tour de l'épi qui demeurera encore long-
tems invisible & logé dans le cœur. La
première feuille de ce rouleau s'ouvre un
peu vers la pointe, étant toujours enga-
gée & roulée vers le bas, dans l'étui assez
dur d'où elle est sortie. Quelques jours
après, le sac de la graine, quoique conte-
nant encore quelque humeur laiteuse,
commence à se défenfler & à se rider. La
bourse, qui contenoit les racines, se
séche. Toutes ces pièces qui n'ont qu'un
usage passager, meurent & disparoissent
quand elles ont fourni le service auquel
elles étoient destinées.

Feuilles.

Si l'on arrache le sac de la graine, si l'on
retranche l'étui d'où sont sorties les raci-
nes, & celui d'où sort le rouleau de lon-
gues feuilles, il ne reste à la main que ce
rouleau même qui contient la fanne & la

Tuyaux.

LE BLÉ. véritable tige. En dépliant proprement les feuilles, on apperçoit les ébauches des quatre tuyaux qui composeront la tige, & au-dessus le bouton de l'épi. Du premier nœud le plus voisin des racines, part une feuille qui sert de couverture & d'enveloppe au second tuyau. Du second nœud s'élève une feuille qui est roulée autour du troisième tuyau. Au troisième nœud commence une autre feuille qui couvre le quatrième tuyau & l'épi. Le premier entre-nœud, ou la distance du premier nœud au second du côté de la racine, est alors beaucoup plus grande que celle qui sépare le second d'avec le troisième. Sur ces tuyaux, pour ainsi dire, emboîtés l'un dans l'autre, s'élève l'épi qui est reconnoissable à ses petits grains transparens & ronds comme autant de perles.

Retranche-
ment du verd.

Lorsqu'au retour du printemps la fanne des blés devient si épaisse, qu'on puisse présumer que la tige en seroit amaigrie, & que celle-ci succomberoit sous le poids de l'épi, le laboureur* introduit dans le champ un nombre de vaches pour y brouter la pointe du feuillage qui doit périr dans peu, ce qui fortifie le tuyau qui y est renfermé.

* Ne gravidis procumbat culmus aristis
Luxuriam segetum tenerâ depascit in herbâ. *Georg.* 1^o

Enfin le tems devient sûr. L'épi sort des étuis où il se déroboit à un air trop froid & toujours incertain. Les différentes loges, ou les sacs destinés à contenir le corps des graines futures commencent à s'élargir. Ces loges allongent au dehors deux espèces de trompe, ou de pistiles, pour recevoir les poussières des bouquets d'étamine qui paroissent au-dessus, & qui y portent la fécondité. Où ces poussières ne tombent point, il ne s'y trouve point de germe fécond, & le sac avec ce qu'il contient demeure plat ou du moins inutile.

L E B L É.

Fleurs.

Après que les germes ont allongé, & dilaté dans les sacs des graines le corps farineux auquel ils sont unis par des rameaux qu'on peut appeller les racines féminales, alors l'enveloppe & les premières feuilles qui tiroient de la terre & de l'air des suc & des esprits proportionnés à la délicatesse de la tige, commencent à se sécher. La tige fortifiée, agit plus puissamment par elle-même : elle dérobe aux feuilles les suc qui les nourrissoient : elle attire tout à elle : mais elle ne s'enrichit que pour l'épi qu'elle porte.

Le Chev. Vous avez beau fortifier cette tige tant que vous pourrez : après tout elle n'a que deux lignes au plus de large sur une hauteur de quatre ou cinq piés, quelque-

L E B L É. fois plus. Comment un tronc si foible portera-t-il l'épi avec tous ses grains ? Ma vie dépend de la conservation de cette plante : le moindre vent l'abattra : cela m'inquiète.

Structure de
la tige, & de
l'épi.

Le Pr. Il y a lieu, je l'avoue, d'être surpris d'abord qu'un épi si précieux soit appuyé sur une tige si haute & si mince, dépourvue d'appui & d'abri, plantée au milieu d'une vaste campagne où tous les vents soufflent tour à tour. Cherchons les raisons d'une structure si étrange.

Le blé a été élevé plus que la plupart des autres graines, & jusqu'à quatre & cinq piés de terre, afin qu'il se trouvât tout-à-fait au-dessus d'une certaine humidité pourrissante que les terres exhalent, & qui est extrêmement sensible le soir, lorsque le froid de la nuit la resserre, & l'empêche de se dissiper. Si le grain eût été logé plus bas, l'humidité l'auroit fait germer avant qu'il fût recueilli.

Ce tronc si haut n'a dans sa plus grande épaisseur que deux lignes de diamètre : c'est une économie. C'est afin qu'un petit champ pût contenir un grand nombre d'épis. Mais cette tige, toute grêle qu'elle est, a été construite avec un artifice qui la maintient pendant des mois entiers contre les mouvemens de l'air. Quatre nœuds d'une substance dure, & semblables

à quatre fortes bandes, l'affermissent sans **LE BLÉ.**
lui ôter sa souplesse. Elle est encore assez
flexible pour se courber sans rompre sous
l'haleine d'un vent ordinaire, & même
sous les coups redoublés d'un vent brus-
que & impétueux. Mais à l'aide de ses
nœuds, elle se trouve assez de roideur
pour se relever lorsque le calme est rendu.
Il est agréable alors de voir cette forêt d'é-
pis dans une douce agitation : les ondes
de l'air qui se succèdent, les abaissent tout
à tour : ils semblent rouler comme les flots
de la mer.

L'épi n'est pas construit avec moins d'in-
telligence. Les grains y sont proprement
rangés les uns au dessus des autres, à des
distances égales, pour recevoir une égale
nouriture. Ils sont cachés & garantis sous
différentes couvertures, assez épaisses pour
émousser les rayons du soleil, & assez
étroitement jointes, pour rejeter & faire
écouler la rosée ou la pluie qui les feroient
germer si elles y étoient admises intérieu-
rement. Plusieurs de ces couvertures sont
terminées par autant de pointes plus ou
moins longues, qui, selon les uns, peu-
vent bien être des canaux destinés à in-
troduire dans chaque loge une juste me-
sure d'air ; & , selon d'autres, forment
une palissade contre les insultes des petits

LE BLÉ. oiseaux *. Je suis fort porté à croire que ces pointes ou barbes de blé, sont destinées à soutenir & à rompre les gouttes de pluie qui sont forcées par-là de se disperser de côté & dans les dehors, au lieu de tomber intérieurement vers le pié des loges du grain où elles pourroient tout par leur séjour.

L'épi en cet état n'a point de plus grands ennemis que la bruine & la nielle. Le microscope m'a appris la cause de ces deux maladies.

La Nielle. Chacun sait que la nielle se déclare après une pluie extrêmement menue & suivie d'un soleil brûlant. Les goutelettes de cette pluie, quand elles s'arrêtent sur le tuyau, y deviennent autant de petits verres ardents, qui brûlent, creusent, & noircissent le tuyau en autant de points.

La Bruine. La bruine n'empêche pas les blés de grossir, comme fait la nielle : mais elle les convertit en une poudre noire & puante. En examinant l'an passé plusieurs grains bruinés, je les trouvai sans germe, & j'appèrçus presque toujours ou à côté, ou au-dessus de chaque grain les deux fleurs, qui n'ayant pu mûrir ni jetter leurs poussières, étoient demeurées là sans four-

* Contra avium minorum morsum munitur vallo arborum, Cic. de senect.

air à la graine le principe qui développe le **LE BLÉ.**
germe, & perfectionne la farine dont la
graine est remplie. Voilà le mal. Mais qui
nous donnera le remède ?

Enfin les moissons jaunissent. On attend **Moisson,**
pour y mettre la faucille que ce jaune com-
mence à tirer sur le rouge, & que le grain,
en ouvrant ses étuis, nous invite à le re-
cueillir, & à prévenir sa chute. Alors une **Moisson,**
multitude de mains officieuses viennent **neurs.**
nous offrir leur service, & se noircissent
volontiers sous les ardeurs du soleil de
Juillet à abattre & à lier nos moissons.
Les pauvres s'assurent ainsi leur part de ce
grain bienfaisant que leur condition ou la
stérilité de leur province leur avoit refusé.
Ils passent des endroits où la moisson est
avancée dans ceux où elle est tardive. Ils
finissent par les blés de Mars. En automne
ces bonnes gens vont revoir leur chère fa-
mille. On ne craint plus les approches de
la triste saison. Leur travail leur a procuré
le pain, la joie, & de quoi se délivrer des
importunités du collecteur.

Le Chev. Riches & pauvres nous voilà **Conserva-**
tous comblés de biens. Mais ce que la na- **tion du blé.**
ture nous a donné, il faut savoir le con-
server. Faites-moi le plaisir de me rappeler
ce que vous ne me dites autrefois qu'en
passant sur la manière de garder le blé.

LE BLÉ.

Le Pr. Il n'en est pas du blé comme des fruits. Ceux-ci étant destinés à nous rafraîchir tour à tour dans le cours de quelques semaines, ou n'ayant tout au plus que l'hyver suivant à passer, ils n'ont reçu qu'une robe assez légère, & proportionnée cependant à la nature de la saison qui en doit jouir. Mais le blé, qui est la nourriture de toutes les saisons, au lieu d'un habit mince & de peu de résistance, renferme & conserve la farine qui doit nous nourrir, sous une écorce dure & vigoureuse qui le met en état de durer d'une année à l'autre; d'être transporté chez d'autres peuples qui en ont besoin; d'être mis en réserve dans des greniers publics pour des besoins pressans; & de s'y garder, si l'on veut, pendant des siècles entiers.

La première façon de conserver le blé est de le laisser dans l'épi. Il est alors dans sa loge naturelle, & ce n'est que de cette façon qu'on peut parvenir à le communiquer aux provinces & aux îles de l'Amérique qui nous en demandent. Si on ne prenoit la précaution de le leur envoyer en épis dans des tonneaux bien fermés, il s'éventerоit, & inutilement le mettroit-on en terre. On le sème ou on le plante en ce pays-là avec l'épi pour plus grande sûreté, & l'on réussit par-là à le faire lever. Mais

Cette façon de le conserver auroit parmi **LE BLÉ.**
nous bien des inconvéniens. Le blé court
risque de se pourrir ou de germer à la
moindre humidité dans le tas. Des légions
de rats s'y viennent établir; & dans la li-
berté où les mèt la solitude, ils y dévo-
rent paisiblement le travail de nos mains.
Souvent le mal est grand avant que d'être
 apperçu. D'ailleurs le besoin qu'on a des
 pailles nous oblige à séparer le grain de
 l'épi : ce qui se fait en rangeant les gerbes
 dans l'aire de la grange, épis contre épis,
 & frappant rudement ceux-ci à grands
 coups de fleaux. Les anciens faisoient par-
 tir le blé hors de l'épi en faisant passer &
 repasser sur les gerbes un bœuf qui les fou-
 loit aux piés, ou une lourde charette qui
 produisoit le même effet. Les Gascons &
 les Italiens employent encore à cet usage
 les charettes ou les traîneaux. Les Turcs se
 servent de tables hérissées de pointes de fer
 ou de pointes de pierres à fusil pour frois-
 ser rudement les épis. Mais on n'a rien
 trouvé de meilleur que les bras d'un fort
 batteur, qui levant en l'air le long levier
 auquel le fleau est suspendu, porte sur les
 épis un coup d'autant plus fort qu'il est
 ramené de plus haut.

Batteurs en
grange.

La seconde manière de conserver le
 grain, est de le remuer beaucoup lorsqu'il

LE BLÉ. est hors de l'épi, de le cribler souvent, de le faire passer d'un endroit à l'autre en l'éparpillant avec la pèle, ou en le faisant tomber par une auge ou une trémie fort large par le haut & étroite par le bas, dans d'autres qui sont posées plus bas, d'où il est relevé sur le champ à l'aide d'une grue ou autre machine dans l'étage supérieur. Le blé ainsi remué & aéré de quinze jours en quinze jours durant les six premiers mois, demande moins de soins par la suite, s'il est dans un lieu sec. Le mouvement & l'air suffisent pour le garantir pendant un tems de l'humidité, de l'échaufaison, de la poussière, & des charançons. Si on donne le loisir à ces insectes de s'y glisser, ou d'y faire quelque séjour, ils s'y multiplient promptement comme des fourmilières, & pulvérisent bien-tôt tout un tas. Il faut leur déclarer une guerre perpétuelle en remuant de nouveau, en frotant les environs avec des huiles & avec des herbes d'une odeur forte & capable de les écarter, comme sont l'ail & l'yèble; ou bien en les exposant sur des couvertures au grand soleil qui les tue; ou enfin en lâchant sur le tas une bande de poulèts qui quitteront, dit-on, le grain pour s'attacher aux charançons tant qu'il en paroîtra.

Le Chev. Avant que de leur livrer un tas de

blé, ce ne seroit pas mal fait de leur donner **LE BLÉ.**
un nombre de grains à compte avec quelques charançons mêlés parmi, pour s'assurer s'ils en agiront honnêtement.

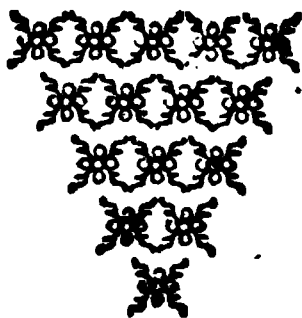
Le Pr. J'ai vû un fermier compter sur leur bonne foi, & risquer quelques écuelles pour sauver le tas.

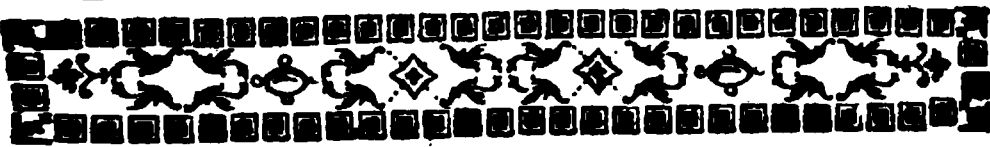
Quand on a conservé le blé bien net pendant deux ans, & qu'il a jetté tout son feu, on peut le conserver pendant quarante, cinquante, & même cent ans, ou en l'enterrant dans des fosses revêtues de fortes planches bien assemblées; ou plus sûrement encore en poudrant les dehors du tas d'une petite quantité de chaux vive qu'on dissout avec un peu d'eau dont on arrose légèrement le tout. Cette chaux fait germer le grain à la profondeur de deux ou trois doigts, & forme à la surface une croûte qui est impénétrable à l'air & aux insectes.

Le Chev. J'admire les différens états par lesquels le blé passe, les risques auxquels il est sujet, & les soins qu'il coûte avant que de nous nourrir.

Le Pr. Nous avons imaginé mille moyens pour nous en assurer la jouissance, & pour adoucir les travaux qu'il nous coûte. Nous employons des instrumens durs & polis pour rendre le labour plus aisé & plus profond. Nous nous déchargeons sur les che-

LE BLÉ. vaux & sur les bœufs, du travail le plus rude. Nous accélérons le mouvement & l'expédition par le secours des leviers, des roues, & de cent autres machines pour cueillir, pour battre, pour transporter, pour moudre, & pour cuire. Mais quelque inventif & adroit qu'ait été l'homme pour diminuer sa peine & pour ménager son tems, le blé qui est la meilleure & la plus nécessaire de toutes ses nouritures, l'oblige à un cercle perpétuel de travaux inévitables. C'est ici plus qu'en toute autre chose, que Dieu a écarté la paresse par le besoin : & quoique ce soit lui seul qui donne l'accroissement à ce que l'homme a planté & cultivé, il aime mieux cacher ses présens & sa bénédiction sous l'ombre du travail de l'homme, que de le rendre oisif & indolent, en lui faisant toujours des libéralités qui ne lui coûtent que le soin de les recueillir.





LES VIGNES.

TREIZIÈME ENTRETEN.

LE COMTE.

LA COMTESSE.

LE PRIEUR.

LE CHEVALIER.

Le Comte. **L**A pente de la coline commence à devenir trop roide. Notre promenade sera plus douce ici sur la pelouse qui borde le pié des vignes, & nous pourrons voir ce que l'année nous promet.

Le Chev. Les montagnes qu'on rencontre par-tout en son chemin, sont incommodes. La terre a été faite pour être notre demeure : ne seroit-elle pas plus belle si elle étoit unie ? On iroit par-tout de plein pié.

La Comt. Ne dites point de mal, je vous prie, ni des montagnes, ni des côteaux. C'est ce qui nous donne des vûes réjouissantes, des amphithéâtres surprenans qui rendent le païsage vif & varié. Nos demeures en sont mille fois plus gra-

LES cieuses. Il n'y a que les voyageurs qui ca
VIGNES. murmurent.

Le Comte. L'étendue de notre domaine se trouve augmentée & rendue plus utile par ces grandes courbures.

Utilité des
coteaux.

Le Pr. Si nous n'avions que des plaines, nous manquerions de bien des secours. La main qui a formé le globe de la terre en a diversifié la surface avec un artifice qui attire notre admiration & notre reconnaissance à mesure qu'il est apperçu. Elle ne s'est pas contentée de nous donner des terrains unis de toute nature & de toutes qualités pour y faire croître les différentes espèces de grains dont nous tirons notre principale subsistance. Elle a de plus élevé d'espace en espace des montagnes & des colines, afin de ménager des expositions favorables à la vigne & aux plantes qui ont besoin d'une forte réflexion de la lumière pour mûrir parfaitement leurs fruits. Voyez tous ces terrains qu'elle a abaissés en pente pour y faire tomber directement le rayon qui seroit oblique étant reçu en plaine. Ne sont-ce pas autant de grands espaliers qu'elle nous invite à garnir, & où la vivacité de la réflexion se trouve unie à la bonté du plein air? Cette main n'est donc pas moins bien-faisante qu'habile. Elle a su, comme vous

Vignob'es.

voyez, convertir les terrains qui nous paroissent d'abord les plus irréguliers, en **LES VIGNES.** agrémens & en utilités.

Le Comte. Les différentes utilités des montagnes sont un des plus beaux sujets dont on puisse s'entretenir : sans elles nous n'aurions ni fontaines, ni rivières. Nous pourrions quelque jour contenter là-dessus la curiosité de notre cher Chevalier. Mais c'est faire pour le présent une apologie très-suffisante des montagnes que de dire qu'elles servent à nous donner le vin.

Le Chev. Dès-lors il n'y a plus lieu de s'en plaindre. Mais la vigne ne se peut-elle pas cultiver en plaine ?

Le Comte. Communément * elle y réussit peu, & ce n'est pas même sur toutes sortes de côteaux qu'elle se plaît. On lui réserve ceux qui sont tournés au levant ou au midi, quand d'ailleurs le grain de terre est propre pour la vigne.

La Comt. A voir ces côteaux si arides, & tous ces terrains pendants où l'on ne peut mettre la charue, on croiroit qu'il n'en faut rien attendre. Cependant ils se couvrent tous les ans de la plus belle verdure, & produisent le plus délicieux de tous les fruits.

* apertos

Bacchus amat colles . . . , Georg. 2.

LES

Le Pr. Le même sujet d'étonnement

VIGNES. que nous trouvons dans le terrain maigre qui nourrit la vigne, nous le trouvons dans la plante qui nous donne le vin. Qui auroit cru, avant l'expérience, qu'un vil bois, le plus informe de tous, le plus fragile, le plus inutile à tout usage, pût produire une liqueur si ravissante? Il suffit de le planter dans une terre sèche, pierreuse, stérile en apparence : & bien-tôt ce sable délayé d'un peu de rosée va pousser une multitude de grappes qui s'emplissent pour nous d'un jus plein de force & d'agrément. Où a-t-il pris des qualités si supérieures à la bassesse de son origine & à la sécheresse de sa terre natale? Qui lui a donné tant d'esprits & tant de feu? Comment ce jus conserve-t-il tant d'efficace & de vigueur, avec tant de délicatesse, jusqu'à persévérer dans sa bonté pendant plusieurs années, jusqu'à supporter les secousses des charrois & les plus longs trajets de mer, jusqu'à être converti par l'alembic en une liqueur encore plus forte & plus pénétrante, que la curiosité & l'expérience ont diversifiée en mille manières?

Eau-de-vie.

Effets du vin,
source de la
joie.

La Comt. La naissance & l'agrément du vin me touchent encore moins que les effets dont il est suivi. Les autres liqueurs, soit naturelles, soit artificielles, comme

la bière, le cidre, le thé, le chocolat, le LES
 café sont presque toutes des boissons sé- VIGNES.
 rieuses & taciturnes, qui laissent l'homme
 livré à sa mélancolie. Si elles rassemblent
 quelquefois une compagnie autour d'elles,
 ou bien on y moralise d'un air triste : ou
 l'on y politique froidement : quelquefois
 on y dispute avec aigreur. C'est le privi-
 lège du vin seul d'apporter par-tout la vi-
 vacité & la joie. Il délie la langue : il éver-
 tue l'esprit, & fait éclater la satisfaction
 du cœur par le chant.

Le Pr. C'est parce que le vin est la sour- Ame des
 ce infaillible de la joie, qu'il est aussi l'ame repas.
 des repas. Point de bonne chère où il
 manque. Il renferme seul bien des mets
 exquis : mais rien ne le peut remplacer.
 Tout le reste n'est pas capable de consoler
 de son absence.

La Comt. Il fait un autre bien. En écar-
 tant la tristesse & les passions sombres, il
 répand la sérénité sur le front. Il adoucit
 les cœurs les plus aigris. Il rapproche peu-
 à-peu des personnes ennemies qui sont
 charmées de se revoir avec un air ou-
 vert & sans embarras : la colère n'est plus
 dans leurs yeux : elles se trouvent aimab-
 les, & la haine fait place à l'amitié re- Lien de la
 naissante. Le vin devient ainsi le média- société.

LES teur des réconciliations le plus gracieux,
VIGNES. le plus insinuant, & le plus facile à trouver.
 On peut dire qu'il est un des liens des plus engageans de la société.

Restaurant
 de l'homme
 dans son tra-
 vail.

Le Pr. Il est encore un des plus puissans soutiens de l'homme dans son travail, soit en le lui faisant commencer avec joie, soit en rappelant tout d'un coup ses forces épuisées par la fatigue. Dans la dure nécessité où Dieu a mis l'homme de travailler, il n'a pas voulu l'accabler ni l'abandonner à la tristesse de ses noires pensées.

Ps. 103. Tandis qu'il tire de la terre un pain propre à le nourrir & à le fortifier, il lui prépare une liqueur vivifiante qui réjouit son cœur, & lui fait goûter son état. Voyez cet homme qui courbe son dos, & qui marche à pas lents sous une charge de bois dont il est accablé. Deux verres de vin, retranchés de la collation que je vois apprêtée sur l'herbe, seroient suffisans pour changer en un instant son air & sa marche. On ne le reconnoîtroit plus.

Le Chev. La chose va être exécutée sur le champ. C'est moi qui serai l'échan-
 son.

Le Pr. Au lieu des traits de chagrin & de découragement dont son visage paroïsoit défiguré, le vin y a répandu un air de

gayeté, & des couleurs que les essences, ni le fard ne pourroient imiter. * Le pain mèt l'homme en état d'agir : mais le vin le fait agir avec courage, lui rend son travail aimable. L'ame auparavant ensevelie dans une mélancolie profonde, semble revivre par son secours. Elle se produit : elle se répand dans les dehors : elle mèt l'agilité dans les piés, & des expressions de joie dans la bouche. Tous ses maux sont oubliés. Elle prend des sentimens de vigueur : la timidité qui sembloit la resserrer, en ne lui laissant voir que ses peines, fait bien-tôt place à l'espérance & à la résolution.

LES

VIGNES.

La Comt. Je remarque une autre propriété dans le vin. Il est si ami de l'homme, qu'il varie ses goûts selon nos dispositions. Sommes-nous en bonne santé ? le vin réjouit l'odorat, la langue, & l'estomach. Il semble nous donner avis de la proportion qu'il a avec tous nos besoins. Sommes-nous malades ? il change alors sa sève enchanteresse en une amertume insupportable. Il semble nous avertir obligeamment qu'il n'est propre qu'à augmenter chez nous l'altération & le trouble.

* *Educat panem de terra, & vinum lætificet cor hominis : ut exiliaret faciem præ oleo.*

Heb. Misshamen Melius quàm unguentum. Mieux que ne feroient les essences, ou le fard. Pl. 103 : 14. & 15.

LES *Le Chev.* Cependant il ne se fait aucun
VIGNES. changement dans le vin.

Le Pr. Le changement ne se fait qu'en nous. Mais peut-on méconnoître là cette sage économie qui nous a épargné la longueur des discussions, & l'incertitude des raisonnemens dans le discernement des nouritures qui nous sont convenables, ou nuisibles. Elle en a admirablement réglé l'usage par la voie abrégée des plaisirs prévenans, & des dégoûts salutaires.

Le Chev. Vous avez dit du vin tout le bien qu'on en doit dire : mais il n'est pas toujours bienfaisant. Il y a des gens qu'il rend extravagants, ou furieux. J'ai quelquefois entendu dire qu'il faudroit arracher toutes les vignes, & qu'on s'en trouveroit mieux.

La Comt. L'excès des meilleures nouritures cause des maladies. L'abus du vin n'est pas une raison de le supprimer.

Le Pr. On a assez souvent vû de prétendus philosophes, & des législateurs injustes, tels que Penthée ^a, Domitien ^b, & Mahomèt ^c, qui ont voulu priver les hommes d'un bienfait dont le Créateur n'ignoroit pas qu'on abuseroit. Mais c'est une injustice pleine d'extravagance de vouloir être plus sage que lui, & d'arracher de la terre un bois qu'il y a planté lui-même pour en

^a V. les mé-
tam. d'Ovide
^b V. Cedrene,
 & la chronique
 d'Eusebe.

^c V. l'Al-
coran.

faire l'adoucissement de nos peines. Au- LES
 cune nation n'a négligé le vin, lorsqu'elle VIGNES,
 a pû se le procurer, ou par la culture, ou
 par le commerce. L'usage du vin est aussi
 ancien qu'il est étendu, puisqu'il s'étend
 à toute la terre, & qu'il remonte au moins
 à Noé, le pere commun de toutes les
 nations.

La Comt. J'aurois beaucoup de plaisir
 à entendre l'histoire des progrès de la vi-
 gne & du vin. Le Chevalier voudroit sa-
 voir planter & cultiver une vigne, vendan-
 ger & façonner le vin. Asséyons-nous, je
 vous prie : M. le Prieur nous livrera l'hi-
 stoire de la vigne ; & M. le Comte, qui a
 fait planter la meilleure partie de celles que
 nous voyons, nous apprendra la vraie mé-
 thode de faire le vin. Je voudrois d'abord
 savoir pourquoi M. le Prieur nous a dit que
 l'usage de cette liqueur remontoit à Noé au
 moins. Est-il permis de soupçonner qu'il y
 ait eu du vin avant Noé ? il est le premier
 qui ait planté la vigne.

De Pr. On peut croire sans hérésie que
 le vin est aussi ancien que le monde. Noé
 prit soin de communiquer au genre hu-
 main ce qu'il avoit connu de meilleur
 avant le déluge. C'est dans cette vûe qu'il
 commença par renouveler l'agriculture :
 & comme un de ses premiers soins fut

LES de planter la vigne, & d'exprimer le jus
VIGNES. des raisins, on peut penser qu'il ne se porta
à le faire que par la connoissance qu'il avoit
de l'utilité de cette pratique.

Le Chev. Mais seroit-il tombé dans l'ivresse, s'il eût connu la nature du vin?

Le Pr. L'ivresse où il tomba ne prouve point qu'il ignorât ce que c'étoit que le vin; mais que l'impression en fut plus forte ou plus agissante après une longue interruption.

Sacrifices
de pain & de
vin.

Quoi qu'il en soit au reste, la vigne fut portée par-tout de proche en proche par les enfans de Noé. C'est presque chez tous les peuples que nous trouvons dans les tems, même les plus reculés, qu'une des principales parties du culte extérieur consistoit à offrir à Dieu du pain & du vin pour le glorifier, & pour le remercier d'avoir donné aux hommes la vie, & ce qui en est le soutien. On se contentoit souvent de cette offrande; & lorsqu'on faisoit couler le sang des victimes, le sacrifice en étoit toujours accompagné d'une poignée de farine *, ou d'un gâteau, & de quelque effusion de vin.

Ces fêtes se célébroient en pleine campagne, & communément sur des lieux

* *Mola*, tourteau d'orge qu'on mettoit sur la victime, d'où vient le mot *immoler*.

élevés & remarquables. Elles revenoient tous les ans en des tems déterminés. L'offrande étoit toujours suivie d'un repas, où les peuples se réunissoient pour manger avec joie en commun, en signe d'union & comme ne faisant tous qu'une seule famille. Ces fêtes dégénérent peu-à-peu en excès & en dissolutions. Telle est apparemment la première origine des fêtes du vin qui sont si anciennes, & qui, de l'Asie, ont passé en Europe, & par-tout.

LES
VIGNES.

Le Chev. Mais il y avoit dans les Bachanales bien des choses qui n'ont aucun rapport à un repas, ni au vin. Qu'étoit-ce, je vous prie, que ces clameurs d'Io & d'Évoé qu'on réitéroit si souvent? A quoi servoient les tyrses, ou ces petites piques environnées de fleurs & de feuilles de vignes? Pourquoi ceux qui célébroient les fêtes du vin couroient-ils de montagne en montagne? Pourquoi se jettoient-ils sur tous les animaux qu'ils rencontroient? Pourquoi, après les avoir mis en pièces, se barbouilloient-ils le visage de sang? Le vin ne porte personne à ces folies.

Origine des
fêtes du vin.

Le Pr. Voici la conjecture qui m'a paru la plus vraisemblable sur l'origine de ces fêtes extravagantes. Elles ne sont dans leur principe que les fêtes instituées dès le commencement par la piété en l'honneur du

LES vrai Dieu, mais défigurées par les circon-
VIGNES. stances qui y sont jointes.

Remarquez, je vous prie, que tous les peuples ont une inclination naturelle à conserver le souvenir des grands évènements par les représentations qu'ils en font tous les ans à certains jours. Pour le faire voir, contentons-nous de quelques exemples connus. Rien n'est si commun parmi nous que cette pratique. C'étoit autrefois la coûtume en France, & c'est encore la coûtume de plusieurs de nos voisins, de faire à Noël, à Pâques, & en d'autres fêtes, des représentations dramatiques du mystère qu'on honore : & quoique la Religion Chrétienne, qui est toute entière dans le cœur & dans la bonne vie, tire peu de profit de ces pratiques tumultueuses, le peuple s'y porte volontiers, parce que ce sont des dévotions qui l'amuse sans conséquence pour les passions. Les Mahométans dans le pèlerinage qu'ils font à la Mecque, qu'on croit avoir été la demeure d'Ismaël, patriarche des Arabes, représentent encore aujourd'hui par de certaines cérémonies la fuite d'Agar dans le désert. Ils regardent derrière eux, & à côté : ils cherchent avec inquiétude, & ensuite ils se réjouissent, comme ayant trouvé ce qu'ils cherchoient. Vous reconnoissez-là l'histoire du puits où

*V. Le Ma-
 homéisme de
 Reland.*

Agar & son fils se désaltérèrent. Ces exemples nous suffiront.

LES
VIGNES.

Toute l'antiquité est pleine de cérémonies pareilles, instituées pour conserver la mémoire des évènements qui intéressoient le plus les peuples. Dans les tems voisins du déluge, lorsque les enfans de Noé, au lieu d'aller peupler la terre, s'obstinoient à demeurer ensemble, & s'occupoient à bâtir dans le voisinage de l'Euphrate, le reste de la terre demeuroit inculte : tout se couvroit de bois, & les animaux s'y multiplioient sans fin. Après la dispersion, quand chaque famille eut commencé à s'établir dans le pays qu'elle avoit choisi, les bêtes féroces sortant des bois venoient ruiner le travail des habitans, & jamais ils n'étoient sûrs de jouir, ni de leurs moissons, ni du fruit de leurs vignes. Nemrod, petit fils de Cham, se mit à la tête de la jeunesse de son canton : il donna la chasse aux bêtes, délivra le pays, & de grand chasseur il devint roi. Après sa mort, non seulement on célébra des fêtes sur son tombeau : non seulement on y chanta ses louanges après celles de Dieu, ce qui devint une occasion d'abus : mais on imita dans ces fêtes les chasses fameuses qui avoient procuré aux pays voisins la sûreté & l'abondance. On commençoit à l'ordinaire par

LES des sacrifices. On y invoquoit le nom de
VIGNES. Dieu qui étoit Iao & Jevoé. On y paroif-
 soit avec une pique, parce qu'on alloit à
 une chasse : mais cette pique étoit environ-
 née de fleurs & de pampres, parce que ce
 n'étoit qu'une chasse représentative. On
 couroit de montagne en montagne : c'est
 en cela qu'étoit la représentation. On la
 rendoit plus vive & plus vraie en versant
 le sang des bêtes qu'on pouvoit rencontrer.
 Ceux qui étoient le plus couverts de sang
 paroissoient s'être le mieux distingués dans
 la chasse : & comme les courses & les voya-
 ges de Nemrod tendoient quelquefois à
 donner la chasse aux bêtes ; quelquefois à
 aller montrer aux peuples voisins la ma-
 nière de recueillir le blé & le vin, on por-
 toit pompeusement dans ces fêtes repré-
 sentatives le van qui sert à nettoyer le blé,
 & on distribuoit du vin aux assistans. Rien
 de plus propre à conserver la mémoire des
 services de Nemrod. Voilà au moins un
 crayon de ce qu'on pourroit dire sur l'ori-
 gine des fêtes du vin.

*Mystica van-
 nus lacchi.*

La Comt. Il est facile de voir pourquoi
 ces fêtes ont été universellement bien re-
 çues. Tant que les dévotions sont ambu-
 lantes, & animées par la bonné chère, on
 trouve aisément des dévots. Mais suivons
 l'histoire de la vigne.

Le Pr. La vigne passa d'Asie en Europe. **LES**

Les Phéniciens, qui voyagèrent de bonne- **VIGNES.**
heure sur toutes les côtes de la méditerranée, la portèrent dans la plûpart des îles, & sur le Continent. Elle réussit merveilleusement dans les îles de l'Archipel : ensuite elle fut portée successivement en Grèce & en Italie.

Pline * étoit persuadé que les libations de lait instituées par Romulus, & la défense faite par Numa d'honorer les morts en versant du vin sur leur bûcher, prouvoient que les vignes en ce temps-là étoient encore fort rares en Italie. Elles s'y multiplièrent dans les siècles suivans, & quelques Gaulois qui en avoient goûté la liqueur, conçurent dès-lors le dessein de s'établir dans les lieux où l'on la recueilloit. Pour attirer au-delà des Alpes bon nombre d'autres Gaulois, ils n'employèrent ni lettres, ni exhortations. Ils envoyèrent de côté & d'autres plusieurs cruches de vin : aussi-tôt des armées de Beruyers, de Chartrains, & d'Auvergnacs, renoncèrent au gland de leurs forêts. Les Alpes ne purent les arrêter, & ils allèrent conquérir les deux bords du Pô, où ils s'appliquèrent à la culture du figuier, de l'olivier, & surtout de la vigne. Tel fut le motif de leur entreprise : & au lieu de blâmer nos pères

* *Hist. nat. lib. XIV. sec. 14.*

Plutarch. in Camill.

LES d'avoir pris les armes pour s'assurer la
VIGNES. jouissance du vin *, Plin les excuse par la
 pureté de l'intention. On croit que c'est
 aux Gaulois établis le long du Pô, que
 nous devons l'invention utile de conser-
 ver le vin dans des vaisseaux de bois exa-
 ctement fermés, & de le contenir dans
 des liens malgré sa fougue. Depuis ce
 tems, la garde & le transport en devin-
 rent plus aisés que quand on le conservoit
 dans des vaisseaux de terre sujets à se briser,
 ou dans des sacs de peau sujets à se décou-
 dre & à se moisir.

Hist. nat.
lib. XIV. sect.
29. Cic. Pro
Foncio.

En 282.

Vopiscus in
Probo & Eu-
strop.

Les habitans de Marseille, & de la Gaule
 Narbonoise, eurent quelques vignes dès
 avant la conquête des Gaules par Jules Cé-
 sar. Mais Domitien arrêta les progrès de
 ces plantations. Ce ne fut que sous l'excel-
 lent empereur Probus, qu'il fut permis
 aux Gaulois, aux Espagnols, & aux Bre-
 tons de planter des vignes. Il savoit que
 l'avancement de l'agriculture est insépa-
 rable d'un bon gouvernement, & qu'un
 prince ne gouverne bien qu'autant qu'il
 procure l'abondance & la tranquillité aux
 peuples dont il est le pere. La permission
 de former des vignobles trouva dans la
 Bretagne, & dans le nord de la Belgique,

* Hæc vel bello quævisse venia sit. *Hist. nat. l. XII.*
sect. 2.

des obstacles insurmontables du côté de la nature. On continua encore dans la Belgique & dans la Celtique même, à tirer de l'orge la boisson ordinaire faute d'une quantité suffisante de vignes *. Mais peu-à-peu elles furent plantées par-tout où elles purent réussir. Saint Martin en planta une dans la Touraine avant la fin du IV^e siècle. Saint Remi, qui vivoit sur la fin du V^e, & au commencement du suivant, laissa par testament à diverses églises, les vignes qu'il possédoit dans les territoires de Reims & de Laon, avec les esclaves qu'il employoit à les façonner. Depuis ce tems, les vignes furent cultivées dans toute la France, & peut-être attirèrent-elles les François dans la Gaule, comme elles avoient attiré les Gaulois en Italie. Les autres Allemands, qui n'avoient plus d'établissmens à espérer, essayèrent de défricher quelque canton de la forêt noire, & plantèrent des vignes le long du Rhin. La Hongrie eut aussi les siennes: & depuis qu'elles se sont ainsi multipliées par-tout, les peuples, contents de leur sort, n'ont plus songé à

LES
VIGNES.*Greg. Turon.
de glor. Confessor.*

* Voyez dans l'Anthologie une épigramme de l'empereur Julien adressée à la bière.

• • • • • οὐ καλῶς
Τῇ πινύ Βοτρυῶν τὰ ξανὰ σταχύων.

Les Gaulois vous ont tirée des épis faute de raisins,

Tome II.

P

LES changer de demeure : ils perdirent le goût
VIGNES. des conquêtes.

La Comt. Qu'on nous vienne dire après cela que le vin n'est propre qu'à tout troubler. Ce n'est que depuis la multiplication des vignobles que l'Europe est en repos.

Différentes
espèces de
vins.

*Vinum dulce :
vinum austro-
rum, ou se-
verum.*

Le Pr. Après l'histoire de la vigne, voici en deux mots celle du vin. Les différentes espèces en sont sans nombre : elles varient par la couleur, par le goût, par la qualité, par la durée. On peut dire qu'il y a autant de sortes de vins que de terroirs. Mais en général, on peut rappeler tous les vins à deux espèces, savoir, des vins de liqueur, & des vins secs.

Vins de li-
queur.

*Vos apiia
ou apiana, ab
apibus & mel-
lis sapore.*

Muscats,
parce que les
mouches s'y
attachent par
préférence.

Les vins de liqueur sont ceux qui ont une saveur douce, sucrée, & approchant plus ou moins de celle du miel. La perfection de ces vins consiste à joindre à leur douceur une agréable amertume accompagnée de parfum. Les raisins muscats sont les plus propres pour faire ces sortes de vins : mais ils ne mûrissent parfaitement que dans les pays chauds. Les vins de liqueur, muscats & autres, les plus estimés parmi nous, sont ceux de la Ciutat & de Saint-Laurent en Provence, de Frontignan en Languedoc, de Condrieux en Lyonnais, d'Artois en Bourgogne, de Rivesaltes en Roussillon, & quelques autres.

Les vins de liqueur étrangers sont le Tocaï LES
 qui vient en très-petite quantité sur un cô- VIGNES.
 teau de Hongrie ; la Verdée, la Moscadelle,
 & le Montéfialconé, tous vins de Toscane ;
 le vin Grec du mont Vésuve qui est jaune
 comme de l'or, & le Lacryma, vin fort
 rouge qui se recueille sur la même monta-
 gne quand elle ne porte pas l'incendie & le
 ravage dans les vignobles voisins de son som-
 mèt ; les vins de Malaga dans le voisinage de
 Gibraltar ; ceux d'Alicante, & plusieurs au-
 tres d'Espagne ; celui de Madère, île qui
 appartient aux Portugais, à l'entrée de l'O-
 céan ; les vins des îles Canaries, dont le plus
 estimé vient de l'île de Palma ; la Malvoi-
 sie, vin fort épais qui se façonne dans l'île
 de Candie ; & les autres vins Grecs qu'on
 recueille à Chio, à Ténédos, à Mételin, &
 dans d'autres îles de l'Archipel. Les vins
 du Cap de bonne Espérance & de Schiras
 en Perse sont de même nature.

Il y a dans toute sorte de vins trois par-
 ties principales qui sont l'huile, le sel, & le
 volatil. On ne parvient à donner à la plû-
 part des vins de liqueur le juste tempéra-
 ment qui les rend doux & piquans que
 par une espèce de cuisson. Pour mélanger
 parfaitement leur huile avec leur sel, en
 sorte que la douceur de l'une corrige l'âcre-
 té de l'autre par une union intime, on laisse

LES VIGNES. ces raisins exposés au soleil sur le cep jusqu'à ce qu'ils commencent à se flétrir : & pour les empêcher de tirer encore de la terre des suc's qui retarderoient la perfection de ce mélange, on tord le pédicule qui attache le raisin à la branche. Ensuite on en exprime la liqueur qui ne peut manquer de s'être épaissie comme un syrop. Telle est la première méthode. La seconde consiste à exprimer le moût des raisins quand ils sont mûrs, & à le faire bouillir * de manière que l'écume s'en répande sur les bords du vase. Cette seconde espèce de cuisson, qui est violente, ou forcée, donne au vin un goût de feu : mais elle le met en état de se conserver. La troisième espèce de cuisson qu'on donne au jus du raisin est celle qui va jusqu'à le réduire à la moitié, ou au tiers, pour en faire un syrop, ou un raisiné fort épais.

Defrutum.
sapa.

Le soin qu'on prend de déflegmer le vin par les deux premières méthodes, lui ôte la plus grande partie de son volatil, d'où il arrive qu'il demeure toujours dans une espèce d'engourdissement. L'ébullition n'en étant point naturelle, ne peut être

* Aut dulcis musti vulcano decoquit humorem.
Et foliis undam tepidi despumat aheni.

Georg. 1.

parfaite. Ces vins ne peuvent être légers, fins, & coulans. Peut-être sont-ils par cette raison plus propres que les nôtres pour les pays chauds, où le sang est plus raréfié, & a besoin d'une liqueur substantielle plutôt que spiritueuse. Ainsi il est peu étonnant que les Italiens & les autres peuples Méridionaux accoutumés à la douceur de ce syrop qui est proportionné à leurs besoins, se trouvent plutôt blessés que réjouis par la vivacité de nos vins.

LES
VIGNES.

Les vins secs au contraire sont ceux dans lesquels le volatil & le sel dominant par le moyen de l'ébullition parfaite qui les a délivrés de la plus grande partie de leur huile, & qui a tellement atténué & subtilisé ce qui reste de cette huile, que le sel n'en est pas émoussé, ou affadi ; mais qu'il agit au contraire en liberté sur la langue, & y cause une agréable impression. Tels sont les vins de France, les vins de Moselle, les vins du Rhin, & plusieurs vins de Hongrie. L'usage en est plus salutaire aux peuples septentrionaux, dont il volatilise le sang, & dégoûte l'humeur sombre.

Vins secs.

Les grands défauts de ces vins sont d'être verds ou liquoreux, ou terrestres, ou capiteux. La liqueur, c'est-à-dire, la saveur sucrée est un grand défaut, parce

Défauts.

LES Mais j'ai remarqué dans mes différens
VIGNES. voyages qu'il y avoit presque par-tout bien
 de la routine, & que nous aurions en cent
 endroits des vins beaucoup plus parfaits,
 & qui seroient plus de garde, si on les fa-
 çonnoit avec plus d'ordre.

Le dessein que j'avois de planter une
 vigne dans ma terre, m'a rendu attentif sur
 les différentes méthodes des provinces de
 France. Je n'ai rien vû nulle-part qui
 approchât des soins & des précautions que
 prennent les Champenois depuis environ
 cinquante ans. Leur vin étoit dès aupara-
 vant très-fin & très-estimé : mais il se sou-
 tenoit peu, & ne se transportoit pas loin.
 Par la manière qu'une longue expérience
 leur a suggéré, ils sont parvenus à le ren-
 dre, à volonté, couleur de cerise, œil de
 perdrix, de la dernière blancheur, ou par-
 faitement rouge ; & de l'affermir au point
 que, sans rien perdre de son agrément,
 il se soutient six ou sept années, souvent
 beaucoup plus.

Cette méthode exactement observée à
 Cuissy, à Pargnan, & dans d'autres can-
 tons du pais Laonnois, y produit des vins
 que toute la Flandre estime presque autant
 que ceux de Bourgogne & de Champagne.

La même méthode portée en différens
 endroits de Bourgogne, tire de tems en

tenus de l'obscurité, & mèt en vogue des **LES**
vins qu'on ne connoissoit pas auparavant. **VIGNES.**

Cette méthode regarde la vigne, le pres- **Culture de la**
soir, & la cave. **vigne.**

La vigne a besoin d'être plantée, pro- **Mémoire d'**
vignée, taillée, labourée, liée, terrée, & **M. Godin-**
fumée. **chanoine de**
Reims, ci-
royen plein

On se garde bien de la planter dans des **d'industrie &**
terres franches & propres à produire du **d'élévation,**
blé. Ces terres ont à la vérité des suc & **qui a comblé**
des sels très-abondans : mais comme elles **sa patrie de**
se durcissent après la pluie, à la moindre **bienfaits.**
chaleur, elles sont impénétrables à l'action
 de l'air & du soleil : leurs suc ne se subtili-
 sent point. Ils n'acquièrent ni perfection,
 ni activité, & la vigne jaunit dans ces
 terres, ou n'y donne qu'une liqueur re-
 vêche ou grossière. Une terre un peu mai-
 gre, légère, sèche plutôt qu'humide, si-
 tuée en pente, mélangée de petits cail-
 loux, ou de pierres à fusil, est plus pro-
 pre pour la vigne que le fonds le plus ri-
 che & le plus fertile. Je ne sai si de ces
 petits cailloux froissés par la culture, il ne
 se détache pas de certains sels, ou même
 des particules de feu & de soufre capables
 de donner au vin une agréable vivacité.
 Mais en général les terres douces, & lé-
 gères communiquent plus de finesse & de
 goût à ce qu'elles produisent : parce que

Plantes.

LES l'action & les influences de l'air qui y pé-
VIGNES. nètrent sans peine , y répandent & déve-
 loppent mieux les volatils, & les principes
 les plus fins de la végétation.

Je ne voudrois pas placer une vigne trop
 près d'une rivière ; moins encore d'un ma-
 rais. La fraîcheur qui s'en élève , & se ré-
 pand dans le voisinage , donne plus de
 prise aux petites gelées du matin sur les
 feuilles de la vigne , dont la perte est tou-
 jours suivie de celle du fruit.

Boutures.

On plante la vigne ou de boutures, ou
 de plants enracinés. Les boutures sont des
 jets sans racines qu'on a taillés en hyver
 sur des ceps de bonne nature , & qu'on
 conserve en bottes dans le cellier jusqu'à
 ce qu'on les mette en œuvre. Sur la fin de
 Mars , avant que de les planter , on laisse
 tremper ces bottes huit jours durant dans
 un fossé bourbeux , puis on les plante ,
 non en les piquant debout , mais en les
 couchant un peu de côté trois à trois , ou
 quatre à quatre dans chaque trou. Les ou-
 vertures sont à un pié de distance l'une de
 l'autre. Par la suite on ôtera le trop. La
 bouture doit être peu enterrée , & tou-
 jours par le plus gros bout , où l'on a pris
 la précaution de laisser un pouce ou deux
 du vieux bois de deux ans.

Plants de
jeunes ceps.

Les plants enracinés sont de jeunes ceps

qu'on a élevés depuis deux ou trois ans LES
 dans une pépinière un peu plus maigre VIGNES.
 que la terre où ils seront replantés. Ce dé-
 placement se fait en Novembre. Il ne faut
 point mettre d'intervalle entre le moment
 où l'on lève de jeunes plants, & celui où
 on les transplante : leur extrême délica-
 tesse souffrirait beaucoup du moindre délai.
 Ces pépinières devroient toujours accom-
 pagner chaque héritage. L'utilité en est in-
 finie. Les plants enracinés commencent à
 donner du vin dès la troisième année, &
 continuent souvent pendant plus de so-
 xante ans.

On peut encore renouveler une vigne
 en tout, ou en partie, par le moyen des
 provins & des marcottes.

Provins & marcottes.

Provigner, c'est coucher de côté les plus
 beaux jets qu'il faudroit perdre par la rail-
 le, en enterrer le vieux bois dans une pe-
 tite fosse un peu longue, & ne laisser sortir
 de terre que le jeune bois. Lorsque la par-
 tie qui est couchée en terre a repris racine,
 ou bien on la laisse attachée au maître cep
 pour garnir le voisinage ; ou bien on la
 coupe sous les racines, & on lève ce nou-
 veau cep pour le transplanter où l'on en
 a besoin.

Marcotter la vigne, c'est en faire passer
 un beau brun au travers d'un petit panier

LES qu'on mèt en terre, en y abaissant la bran-
VIGNES. che. Celle-ci prend racine dans le panier.
 En novembre on coupe la marcotte sous
 l'osier : on la lève sans l'ébranler : on la
 transplante ensuite avec le petit manne-
 quin dans l'endroit qu'on veut garnir.
 Voilà les quatre façons de multiplier la
 vigne. Apprenons à la tailler.

Taille. La taille doit avoir de la proportion avec
 la qualité du bois & de la terre qui le nou-
 rir. Si la terre est extrêmement maigre &
 le bois un peu foible, on ne laisse que deux
 boutons, ou trois tout au plus, sur le jeune
 bois de l'année, afin que la sève ne tra-
 vaillant que sur ce petit nombre de bou-
 tons, en tire des jets un peu forts. Si la
 terre est nourissante & le cep vigoureux,
 on laisse sur le jeune bois trois & quatre
 boutons, pour affoiblir l'action de la sève
 par ce partage, & pour empêcher qu'elle
 ne jette trop de nouveau bois.

Tems de la
taille.

C'est un vieux préjugé parmi les vigne-
 rons comme parmi les jardiniers, mais
 peut-être aussi peu fondé chez les uns que
 chez les autres, qu'il ne faut tailler qu'au
 printems. Ils se démentent cependant ou
 se trahissent eux-mêmes, puisque pour
 prévenir la multitude des ouvrages qui
 les empêcheroit d'avoir fait assez tôt, ils
 taillent souvent dès le mois de Janvier

Quelque diligence qu'ils apportent, il en **LES**
reste beaucoup à faire bien avant dans le **VIGNES**
mois d'Avril. La sève qui travaille dès celui
 de Mars grossit d'abord, suivant son cours
 naturel, les boutons des extrémités, qui
 sont justement ceux qu'on retranchera.
 Trouvant ensuite le bout de ces canaux
 tout ouverts par la taille, elle s'échappe,
 & s'écoule en pleurs, jusqu'à ce que la
 chaleur la dessèche, & en arrête la perte.
 La sève ne se dissiperoit ni en pleurs, ni en
 boutons inutiles, si la taille se faisoit aussi-
 tôt la chute des feuilles. C'étoit l'avis de
 M. de la Quintynie. On l'a essayé plusieurs
 fois avec succès, & chacun en peut risquer
 l'épreuve sur une petite portion de vigne,
 pour s'assurer que l'avantage qu'on trou-
 veroit à placer la taille en automne afin
 de labourer à l'aise & à propos au retour
 du printems, ne sera contredit par aucun
 inconvénient.

On laboure la vigne au mois de Mars
 quand elle est taillée. Le labour varie selon
 la nature des vignes. Nous en avons de
 deux sortes; de hautes qu'on laisse croître
 dans les lieux moins fins, jusqu'à cinq &
 six piés; & de basses qu'on ne laisse mon-
 rer qu'à la hauteur de trois piés, au plus.

Labour

On laboure tous les ans le pié des vi-
 gnes hautes, & tous les quinze ans on les

Ravalement

LES ravale : c'est à-dire, qu'on les abaisse &
VIGNES. qu'on les couche dans un fossé de deux
 piés de large , & presque aussi profond que
 le pié du cep. Quand le pié du cep est cou-
 vert de terre on étend de côté & d'autre
 les trois ou quatre plus beaux jèts qui y
 tiennent , & on les couche dans de petits
 fossés de six pouces de profondeur pour
 faire autant de provins. Le vieux bois tra-
 vaillant ainsi dans une nouvelle terre, re-
 prend une nouvelle vigueur. Cet ouvrage
 se fait en Novembre.

Il n'en est pas de même des basses vi-
 gnes où l'on recueille le meilleur vin. C'est
 tous les ans qu'on les ravale ou qu'on les
 enterre quelque peu en les labourant, de
 sorte qu'un cep de vigne occupe sous terre
 un espace de plusieurs pas, souvent de
 plusieurs toises après un nombre d'années.
 On prend la précaution d'abaisser le cep
 toujours également & d'empêcher qu'il ne
 fasse le coude, ce qui l'exposeroit à être
 coupé par le travail de l'année suivante.

Effet. Quand on s'apperoit que les vignes
 sont trop vieilles, il faut les arracher , ou
 les greffer. Si on les arrache , on laisse
 écouler un an au moins avant d'y mettre de
 nouveaux plants , & c'est bien fait d'y se-
 mer du froment qui y réussira à coup sûr ,
 ou du sègle , ou quelques blés de Mars ,

Pour dégraisser la terre, & la tenir plus LES
 légère & plus proportionnée à la délica- VIGNES.
 tesse de ce jeune plant, qui, sans cette pré-
 caution, y trouveroit une nourriture trop
 forte, & capable de l'étouffer.

Sila vieille vigne jette encore un bois-
 vigoureux, mais sans fruit, au lieu de l'ar-
 racher on peut la greffer. On prend alors
 la précaution de coucher fortement en
 terre tout le vieux bois, & on ne laisse
 sortir que deux ou trois jets de l'année sur
 lesquels la greffe réussira mieux que sur le
 vieux bois qui se fend plus difficilement,
 & qui par sa grosseur a peu de proportion
 avec la greffe. La greffe de la vigne se fait
 en fente. L'opération en est semblable à
 celle des autres arbres.

Le ravalement profond qu'on donne
 aux vignes hautes dispense de les terrer,
 c'est-à-dire, d'y rapporter de nouvelle
 terre. Mais tous les douze ans dans les ter-
 res très-légères, & tous les quinze ans
 dans les terres plus nourissantes, on rap-
 porte de nouvelle terre au pié des vignes
 basses. Il n'en faut qu'une médiocre quan-
 tité, & la règle est de mettre toujours un
 pié de distance entre une hottée & une
 autre. Une terrure plus forte pourroit dé-
 naturer les vignes, ôter la finesse au vin,
 & former sur le pié une épaisseur capable

Terrure.

LES de le priver de ces influences de l'air qui y
VIGNES. portent le feu & les suc les plus parfaits.

Fumier.

On mèt une médiocre quantité de fumier dans les vignes, savoir, tous les sept ans quand la terre est extrêmement légère, & tous les douze ans, quand la terre est un peu plus ferrée. L'abondance du fumier brûleroit le corps de la vigne, en abrégeroit la durée, & altéreroit la qualité du vin. Le fumier des étables est le meilleur pour les terres légères. On le mêle avec celui des écuries pour les terres fortes. Celui des bergeries, quand il est éteint, fait encore beaucoup de bien aux vignes jaunissantes, pourvû qu'on l'employe en moindre quantité que l'autre. Le vrai tems de fumer la vigne est en Novembre: mais si l'automne est pluvieuse, de crainte que la terre & le fumier ne forment une glu pernicieuse au cep auquel elle s'attache, on remèt à fumer la vigne en Février.

Liûre.

Rognûre.

Le tems de lier la vigne à l'échalias est lorsque la fleur commence à paroître. On rogne la vigne vers le même tems, avant qu'elle soit liée, ou après l'avoir liée, il importe peu. Rogner la vigne est arrêter ou couper le bout des branches, & retrancher les menus rejettons qui sortent du bas & des côtés de la souche. Ce travail se

Rétère pour assurer une sève abondante
aux fruits qui se sont déclarés.

LES
VIGNES.
Sarclure.

Il n'est pas moins nécessaire de renver-
ser, ou d'arracher en deux & trois différentes
fois les herbes qui naissent au pié des
vignes, & qui usent la terre ou qui la ré-
froidissent. Mais, soit pour sarcler avec
la houe, soit pour labourer avec le hoyau,
on se garde bien d'entrer dans la vigne
après la pluie, ni après les gelées ou les
frimats. En foulant la terre après la pluie,
on la rend dure & impénétrable à l'action
de l'air, ce qui fait jaunir & mourir plu-
sieurs ceps. En la remuant après la grêle,
ou après la gelée, on y enferme un froid
mortel, ou capable tout au moins d'arrê-
ter la végétation.

La vigne a trois dangereux ennemis, dont on a bien de la peine à la garantir : ce sont le gribouri, la bêche, & le li-
maçon.

Insectes en-
nemis de la
vigne.

Le gribouri est un scarabée de la couleur
& de la figure du petit hanneton ; mais
beaucoup plus petit. Il passe l'hyver en
terre, attaché au pié des ceps, sur-tout des
jeunes vignes, dont il ronge les racines
les plus tendres, & les fait souvent pé-
rir. Il sort de terre en May, & se jette sur
le feuillage. Il s'en nourrit & pique les bou-
tons à fruit & les jeunes jèrs ; ce qui fait

Gribouri.

LES souvent mourir tout le nouveau bois. On
VIGNES. donne utilement le change au gribouri en semant des fèves en plusieurs endroits de la vigne, & en bonne quantité. Il quitte la vigne pour ce nouveau feuillage, qu'il est facile de multiplier en peu de tems. On enlève à propos ce feuillage inutile & l'engance qui y loge, pour brûler le tout au pié de la vigne. On prévient par-là, le plus qu'il est possible, un autre mal pire que le premier. Ces insectes piquent le raisin quand il est mûr, pour y insérer leurs œufs, d'où sortent des légions de vers qui causent la pourriture des raisins, & détruisent tout à la veille de la vendange. Le soleil pompe fort vite tout le suc d'un raisin attaqué & le réduit en poudre. Les vers repus cherchent une retraite pour se changer en chrysalide, & ensuite en gribouris. S'ils trouvent un fumier, ils s'y logent. Bien des propriétaires en font mettre un au pié de la vigne. Ce fumier est le rendez-vous de ces insectes & de bien d'autres. On y met le feu sur la fin de l'hyver, & on extermine à coup sûr bien des animaux malfaisans. Les cendres sont presque aussi bonnes à être employées que le fumier même.

La Béche. La béche est une autre espèce de petit scarabée, moins gros qu'une mouche or-

inaire, revêtu d'une écaille verte, qui est relevée d'un bout à l'autre par l'or le plus éclatant. Il a au lieu de tête une espèce de trompe dure, fort longue, armée de plusieurs scies, avec lesquelles il fait beaucoup de tort aux raisins. Il n'en fait pas moins aux feuilles encore tendres, qu'il roule autour de lui comme un cornet, & qu'il tapisse d'une sorte de toile ou de duvet pour y déposer ses œufs. En hyver il se retire sous terre ou dans les fumiers, où il demeure endormi. On s'applique à rechercher les cornets qui renferment les œufs & on les brûle au pié de la vigne.

LES
VIGNES.

On choisit le tems de la rosée ou de la fraîcheur du matin pour faire la guerre aux escargots, qui se cachent durant la chaleur. L'usage où l'on est en Languedoc d'en faire des ragoûts, y rend cette recherche plus animée. Mais envain un particulier laborieux travaillera-t-il seul à délivrer sa vigne de ces insectes. Il faut que tous les habitans d'un canton s'entendent, & concourent à employer les mêmes moyens: autrement on se fatiguera beaucoup pour tuer cent ennemis dans une vigne, tandis qu'il y en a deux mille en marche, & prêts à y passer des vignes voisines.

Le Limaçon.

L I S Lorsque les labours ont été réitérés à
V I G N E S. propos, & qu'un été favorable a secondé
le travail du vigneron, le raisin mûrit en-
fin : il est remis de faire les préparatifs de la
vendange. On nettoye les cuves : on met le
pressoir & tous les vaisseaux en état. Mais la
manière de faire le vin & de le gouverner,
est un détail que nous ferons mieux de ré-
server pour une autre promenade. Entrons
un moment dans le bas de la vigne : je vous
y ferai toucher au doigt la plupart des cho-
ses dont je vous ai parlé.



LE VIN.

QUATORZIÈME ENTRETEN.

LE COMTE.

LA COMTESSE.

LE PRIEUR.

LE CHEVALIER.

La Comt. **N**ous avons fait les préparatifs de la vendange. Imagi- *Suite de
même Mé-
moire.*
nez-vous les vendangeuses qui accourent
par centaines vous offrir leurs services.
Quels ordres avez-vous à leur donner ?

Le Comte. C'est de la bonté de leur tra- *Cueillette.*
vail que dépend la qualité du vin. Je leur
fais entendre qu'il faudra passer à trois
différentes reprises dans les mêmes vignes ,
pour y faire trois cueillettes. La première
sera des raisins les moins ferrés, les plus fins,
les plus mûrs dont il faudra exactement
retrancher tous les grains pourris , brûlés ,
verts , ou piqués des insectes. Je recom-
mande à tout mon monde de couper le
raisin fort court, parce que la queue en est
amère, & qu'à proportion de sa longueur,
elle communique au vin un goût de grappe
ou de bois.

LE VIN. La seconde cueillette sera des gros raisins ferrés & un peu moins mûrs. La troisième sera des raisins verts, pourris, desséchés, en un mot du rebut. De ces trois cueillettes je ferai trois cuves dont vous sentez d'abord la différence.

Mélange.

Ce premier travail, qui est de la dernière importance, se peut perfectionner par une autre attention. J'ai des vignes de différentes qualités. L'une située dans une terre extrêmement légère & pierreuse, donne un vin qui a beaucoup de finesse & d'odeur : une autre placée dans un fond plus nourissant, donne un vin qui a plus de corps. Si je veux réunir ces bonnes qualités en un même vin, & perfectionner l'une par l'autre, je puis le faire, ou à la vigne par le mélange des raisins de ces différens cantons, ou à la cave par le mélange des différens vins que j'en aurai exprimés. Si je diffère à faire ce mélange en coupant un vin avec un autre, je cours un risque évident de tout perdre. Ces liqueurs faites ont peine à s'unir parfaitement. Celle qui est la plus foible change de couleur & communique à l'autre son défaut, au lieu d'être corrigé par la bonne qualité de sa compagne : & le moindre mal qui y puisse arriver, quoiqu'il soit fort grand, c'est un œil louche, un

nuage, une petite lie qui ternira toujours LE VIN. la beauté de la couleur, & lui ôtera la perfection du goût, avec ce qu'on appelle le clair fin. Il n'en sera pas de même si je marie ce qu'il y a de raisins parfaits dans une vigne avec ce qu'il y a de raisins parfaits dans une autre. Du concours de ces différens fruits réunis tout d'abord & façonnés ensemble, il se forme une liqueur exquise qui a la fermeté, la délicatesse, l'odeur, la couleur vive, & qui persévère plusieurs années sans la moindre altération. Ce que je dis a été justifié par une longue expérience : & c'est la connoissance du bon effet que produisent les raisins de trois ou quatre vignes de différentes qualités, qui a porté à la perfection les fameux vins de Silleri, d'Ai, & d'Hautvilliers. Aussi faut-il convenir que tous les différens agrémens qui peuvent flatter la langue, semblent s'y être réunis.

Le Pere Pérignon, religieux Bénédictin d'Hautvilliers sur Marne, est le premier qui se soit appliqué avec succès à assortir ainsi les raisins de différentes vignes. Avant que sa méthode se fût répandue, on ne parloit que du vin de Pérignon, ou d'Hautvilliers.

Le Chev. Hier en lisant le festin de Despréaux, je trouvai tous les noms dont Monsieur vient de parler, dans l'explication

LE VIN. de l'ordre des côteaux, qui étoit, dit le commentateur, une compagnie de gens de plaisir partagés sur le mérite des vins qu'on recueille sur les côteaux des environs de Reims. Je voulus ensuite voir sur la carte les noms de Pérignon, de Silleri, d'Hautvilliers, d'Aï, de Tassî, de Verzenai, de Saint-Thierri, dont il est parlé dans la note : mais j'avois beau chercher Pérignon sur la carte avant de l'y trouver.

La Comt. Le faiseur de notes a pris un homme pour une montagne : c'est une bagatelle. Revenons je vous prie à notre vendange. Je comprends à présent pourquoi le vin des gens de campagne est si inférieur à celui du gentilhomme ou du bourgeois, quoique ce soient les mêmes vignes & les mêmes raisins. Le vigneron, qui n'a qu'un arpent ou deux, ne sauroit faire ni triage, ni mélange. Il ne fait qu'une cuvée, où il croit façonner le mauvais par le bon, tandis qu'il affoiblit réellement le bon par le mauvais. Mais le propriétaire, qui a nombre de vignes, peut en étudier les différentes qualités, & faire un mélange qui donne de la réputation à son vin.

Le Comte. Ce que je vous ai dit du choix & de l'assortiment des différens raisins, convient également, soit qu'on
veuille

DE LA NATURE, *Entr. XIV.* 361
veuille faire du vin gris; soit qu'on veuille LE VIN
faire du vin rouge.

Le Chev. Mais, Monsieur, vous parlez
de la couleur du vin comme si on étoit
maître de l'avoir telle qu'on la souhaite.
Peut-on tirer du raisin blanc autre chose
que du vin blanc? & peut-on tirer du rai-
sin noir autre chose que du vin rouge?

Le Comte. Le raisin blanc ne donne à la
vérité qu'un vin blanc qui n'a communé-
ment ni force, ni qualité, qui jaunit promptement,
& tombe dès avant l'été. Ces vins
blancs ne sont presque plus d'usage. La mé-
decine seulement les conseille quelquefois.
Mais le vin gris, qui a l'œil si vif, & qui est
d'une blancheur & d'un éclat qui imitent
le cristal, provient des raisins les plus noirs,
& sa blancheur ne se soutient jamais mieux
que quand on a pris soin d'arracher tous
les ceps de raisins blancs. Autrefois le vin
d'Aï duroit à peine un an. La liqueur des
raisins blancs dont la quantité étoit grande
en ce vignoble, venant à jaunir, prenoit
le dessus, & altéroit toute la masse du vin.
Mais depuis que les raisins blancs n'entrent
plus dans le vin de Champagne bien fait,
celui de la montagne de Reims dure huit &
dix ans, & celui de la Marne va aisément à
cinq & six. Les vins de Bourgogne ne tom-
beroient pas comme ils font, dès la troisième

LE VIN. année, souvent dès la seconde, si on les faiconnoit avec la même précaution.

Le Chev. Comment se peut-il faire que le raisin noir qui donne du vin rouge en Bourgogne, le donne blanc comme l'eau en Champagne?

Le Comte. Le vin de raisin noir se colore, pour ainsi dire, comme on veut. Quand on le souhaite parfaitement blanc, voici
 Vin gris. ce qu'on fait. Les vendangeuses entrent de grand matin dans la vigne, & font le choix des plus beaux raisins. Elles les couchent mollement dans leurs panniers, & les mettent encore plus doucement dans les hottes pour être portés au pié de la vigne, où, sans les fouler le moins du monde, on les met dans de grands paniers en leur conservant l'asur & la rosée dont ils sont tout couverts. Le brouillard aussi bien que la rosée contribue beaucoup à la blancheur du vin.

Si le soleil est un peu vif, on étend des nappes mouillées sur les panniers, parce que le raisin venant à s'échauffer, la liqueur en pourroit prendre une teinte de rouge. On charge ces panniers sur des animaux d'un naturel paisible qui les portent lentement & sans secousse jusqu'au cellier où le raisin demeure à couvert & fraîchement. Quand le soleil est modéré, on vendange

ure.

Sans danger jusqu'à onze heures. Quand **LE VIN.** il est fort & un peu ardent, on quitte à neuf. Dès que les panniens sont arrivés à la maison, & vous comprenez de quelle conséquence il est qu'elle soit voisine de la vigne, afin que le raisin ne s'écrase, ni ne s'échauffe dans le trajet; aussi-tôt, sans fouler les raisins dans la cuve, on commence par les jeter sur le pressoir dont je vous montrerai au logis la structure & l'usage.

Après qu'on a donné très-promtement la première serre, on relève les raisins qui se sont écartés de la masse, & on donne la seconde serre. Ensuite, avec une grande pèle tranchante, on taille quâtrément les extrémités de la masse des raisins : on rejette par dessus tout ce qui a été taillé des côtés, & on donne la troisième serre qu'on appelle pour cette raison la première taille. On abaisse ainsi les grands arbres du pressoir à diverses reprises qu'on appelle de même seconde, troisième, quatrième, & cinquième taille.

Le vin qui sort de la première serre se met à part, si le raisin est bien mûr & l'année fort chaude, parce qu'alors il coule très-abondamment, & qu'on courroit risque de le rougir en le mêlant avec celui de la seconde serre. Mais ce mélange est utile & quelquefois nécessaire quand l'année

L'Abaisse.

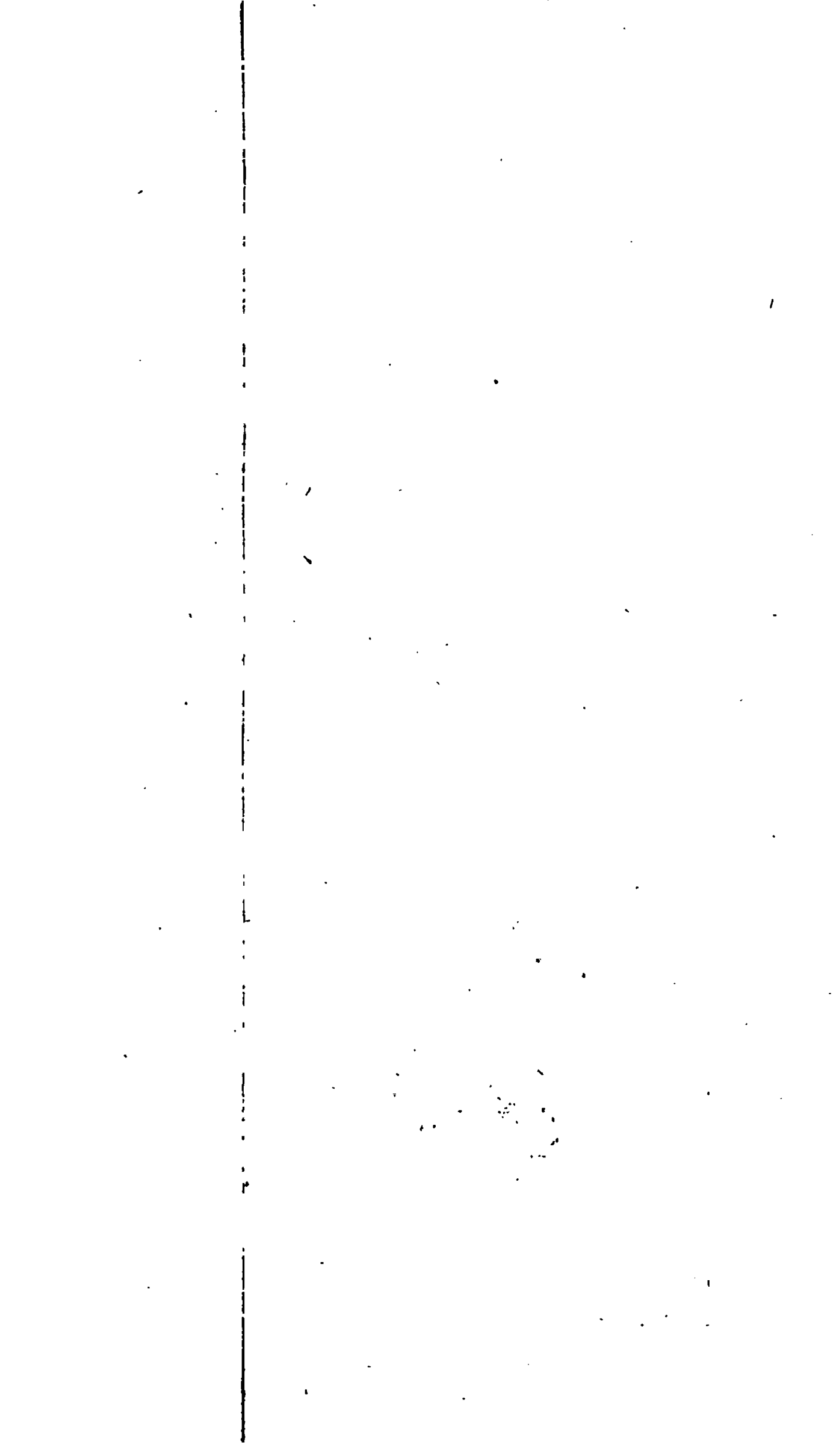
La Retrouffe.

Première
Taille.II III IV.
& V. Taille.

LE VIN. n'est pas chaude, & que la première serre n'a pas rendu abondamment. On peut quelquefois mêler le vin de la première taille avec celui des deux premières serres. Mais bien des gens fort entendus évitent d'en courir le risque : le premier vin pourroit en être taché. Le vin de taille est excellent pour faire une boisson parfaite : on peut aussi le joindre aux vins rouges si l'on en fait à part.

Les vins de taille vont toujours en rougissant par degré, parce que l'action du pressoir se fait sentir de plus en plus à la pellicule même qui enveloppe le grain. Les particules qui s'en détachent sont ce qui donne la rougeur au vin. L'ardeur du soleil, ou les secousses des charois sont quelquefois si grandes, & agissent si fortement sur les dehors du raisin, que les liqueurs qui sont dans l'enveloppe du grain étant en mouvement, se joignent dès la première serre au jus du raisin, & alors on ne peut faire un vin parfaitement blanc. Il sera œil de perdrix ; ou même plus chargé. La qualité du vin n'en est pas moindre : mais le goût & la mode sont d'avoir tout un ou tout autre, une blancheur parfaite, ou un rouge vermill & foncé.

Le vin de la sixième serre se joint à celui qu'on tire des rebuts, pour les usages



les moins importants. Les pressoirs de **LE VIN.**
Champagne pressent si rudement le raisin
 que le marc en devient dur comme une
 pierre. On en tire une eau-de-vie de mau- Eau-de-vie
 vais goût, mais qui est utile pour les blés- d'Aines.
 sures, & pour bien d'autres usages.

Venons présentement au vin rouge. On vin rouge.
 fait par expérience que cette rougeur vient
 du mélange plus ou moins parfait des li-
 queurs qui sont dans l'enveloppe, avec celle
 qui forme le corps du grain. C'est pour
 donner au vin cette forte teinture qu'on
 foule les raisins, & qu'on les fait cuver
 avant de les pressurer. Les esprits & la
 chaleur qui travaillent dans la cuve, heur-
 tent de toute part contre les tuniques des
 grains qu'on a crevés en les foulant. Cette
 substance rouge, qui loge dans le tissu de
 la pellicule, s'en détache, est emportée
 par la chaleur qui pénètre tout, & se mêle
 à toute la masse de liqueur à proportion
 du séjour que fait celle ci dans la cuve.
 On seroit donc sûr d'avoir un vin parfait-
 tement rouge en le laissant cuver long-
 tems. Mais la liqueur acide & amère qui
 est dans la queue de la grappe, étant em-
 portée par la même chaleur, se mêle aussi à
 toute la masse, & y répand une amertume,
 ou un goût âcre qui rend le vin insuppor-
 table, sur-tout dans les années froides.

LE VIN. Il y a deux moyens de prévenir cet inconvénient. L'un est de vendanger sous le soleil le plus ardent. L'action du soleil sur les dehors du grain y produit plus d'effet qu'en feroient plusieurs jours de cuves, & le raisin se cuvant alors très-promptement, & s'élevant jusqu'aux bords, très-souvent en moins de vingt-quatre heures, il ne court point risque de contracter le goût de la grappe.

Si l'année est froide, ou qu'on ne puisse avoir un beau soleil pour vendanger, on a recours à des fourches de bois à trois dents longues de trois piés, & en tournant autour des tonneaux dans lesquels on fera le transport des raisins de la vigne au pressoir, on en arrache les grappes qui en sortent égrénées, & qu'on met avec le rebut, pour ne pas perdre cette petite goutte de liquent qui demeure attachée à l'extrémité de la queue de chaque grain. On jette alors le raisin dans la cuve, & on l'y laisse plusieurs jours de suite en toute sûreté. Il bout & se colore sans contracter l'amertume des grappes qui en ont été ôtées la plupart. Je dis la plupart, parce qu'il faut qu'il y en ait pour lier les grains, qui, sans ce secours, s'échapperoient de tous côtés sur le pressoir où l'on achève d'en exprimer tout le jus.

Le vin qu'on a tiré de la cuve se mêle **LE VIN.**

ensuite avec celui qu'on a tiré du pressoir dans les deux & trois premières serres. Le vin des suivantes est de moindre qualité. On fait bien de l'employer séparément.

Voilà le vin fait & distribué dans des tonneaux, qu'on marque selon l'ordre de la première, de la seconde, de la troisième cuvée, soit de blanc, soit de rouge. Après qu'on l'a laissé bouillir à l'air un nombre de jours qui varie, selon la maturité des raisins & la température de l'année, on le bouche foiblement pour lui laisser exhaler encore quelque tems son plus grand feu. On le conserve au cellier haut tout l'hiver, & l'on le descend dans les caves basses au retour des premières chaleurs, pour l'en retirer sur la fin de l'automne.

Le vin de l'année ne se mèt guères que dans des vaisseaux neufs : & lorsqu'on le transvase, il faut toujours que ce soit dans un vaisseau où il y ait eu du vin de la même espèce, ce qui est sur-tout essentiel quand il s'agit du vin blanc, qui pourroit se tacher en passant dans un vaisseau qui a contenu du vin d'une nature différente, ou contracter un goût de bois en passant, lorsqu'il est fait, dans un vaisseau qui n'a point servi.

C'est un vieux préjugé sans aucun fon-

LE VIN. dement, que le vin se conserve mieux sur sa lie. La lie & l'air sont les deux pestes du vin. Si les Champenois déplacent ou font relayer douze fois leurs vins en quatre ans, douze fois ils le transvasent dans des tonneaux parfaitement nêts : & de peur apparemment que le vin ne prenne l'évent ; ils sont dans l'usage de faire brûler dans le tonneau qu'on vuide un petit bout de mèche souffrée d'un demi pouce en long & en large. L'huile & l'odeur du souffre empêchent peut-être l'air de s'insinuer dans le vin en entrant dans le tonneau à mesure qu'il se vuide, & y répandent encore des esprits qui aident à soutenir le feu & le brillant de la liqueur.

Comme la bonté & la longue durée des vins dépendent tout particulièrement du soin qu'on prend de les dégrasser de leur lie, on s'est appliqué à trouver des moyens sûrs pour les clarifier. Le premier moyen est de les tirer au clair : le second est de les coller.

Maniere de le
tirer au clair.

Tirer au clair, c'est faire passer le vin de dessus sa lie dans un autre vaisseau bien nêt, à l'aide d'un boyau de cuir & d'un soufflèt. Une des extrémités du boyau tient par un tuyau de bois au bas du vaisseau qu'on veut remplir. L'autre tient par un semblable tuyau à la grosse fontaine qui est attachée au bas du vaisseau qu'il faut

vuider. La fontaine ouverte, le vin coule LE VIN.
 d'un vaisseau dans l'autre, jusqu'à ce qu'il
 se trouve à niveau dans tous les deux. On
 insère alors dans l'ouverture supérieure du
 tonneau qu'on vuide, l'extrémité d'un lar-
 ge soufflèt fait exprès. L'air qu'on force
 par diverses reprises à y entrer & qui n'en
 peut sortir, foule le vin également, & le
 contraint sans le troubler le moins du mon-
 de, à se sauver au haut de l'autre vaisseau.

Coller le vin, c'est y verser par cha-
 que tonneau une pinte de liqueur, où Manière de
le coller.
 l'on a fait délayer & fondre pendant
 quatre jours un morceau de colle de pois-
 son, du poids de 60 ou 70 grains. Ces
 bâtons de colle que les Hollandois nous
 apportent d'Archangel, doivent être clairs
 & transparents. On frappe la colle avec
 un marteau de bois pour l'éfeuiller, & la
 dissoudre plus aisément dans un peu de
 vin & d'eau de rivière, qui est plus péné-
 trante que l'eau de puits ou de fontaine.
 On y ajoute de tems en tems une très-peti-
 te quantité de vin. On manie souvent le
 tout, & on le passe par un linge médio-
 crement fin. On en verse la quantité de
 trois grands verres ou d'une pinte dans un
 tonneau, dont on a tiré deux ou trois
 bouteilles. On brouille cette colle avec le
 vin, en y insérant un bâton courbé. La

LE VIN. colle se répand à la surface comme un réseau, & à l'aide d'un peu d'air qu'on y admèt à discrétion par l'ouverture d'un fausèt, la colle se précipite, & entraîne avec elle la graisse ou l'huile superflue, & généralement tout ce qu'il y a d'impur dans le vin, sur-tout si c'est du vin gris. Elle ne lui communique aucune mauvaise qualité, & elle dégage toutes les bonnes qu'il peut avoir.

On tire les vins au clair, depuis le commencement de Janvier, ou lorsque les gelées ont commencé à les éclaircir naturellement. On recommence quinze jours après : & si c'est un vin gris, on le colle huit jours avant que de le mettre en bouteilles.

**Vin mouf-
seux.**

En le tirant vers la fin de Mars, lorsque la sève commence à monter à la vigne, on parvient communément à rendre le vin mousseux, en sorte qu'il blanchisse comme le lait jusqu'au fond du verre au moment qu'on le verse. On réussit encore quelquefois à faire du vin mousseux, en le tirant durant la sève d'Août. Ce qui semble prouver que la mousse est un effet du travail de l'air & de la sève qui agissent alors fortement dans le bois de la vigne, & dans la liqueur qui en est provenue. Mais cette mousse qui est du goût de quelques per-

sonnes, paroît aux connoisseurs une chose **LE VIN.**
étrangère à la bonté du vin ; puisque le vin
le plus verd peut mousser, & que le plus
parfait très-ordinairement ne moussé point.

On colle de bonne-heure, & pour l'ordinaire en Mars les vins tendres, tels que sont ceux d'Aï, d'Epernai, d'Hautvilliers, & de Piéri, dont la plus grande consommation se fait en France. On se trouve mieux d'attendre un an tout entier à coller les vins fermes, comme sont ceux de Sil-leri, de Chigny, de Mailly, & autres de la montagne de Reims. Ces vins sont alors en état de se soutenir par-tout pendant plusieurs années. Ils feront l'honneur des tables de Londres, d'Amsterdam, de Copenhague, & de tout le Nord. On assure même qu'ils ont plusieurs fois passé la Ligne impunément : ils la passent deux fois pour arriver à Pondicheri où l'on en envoie.

Quand on mèt ces vins en bouteilles, avant qu'ils aient exhalé au travers des pores du tonneau ce qu'ils ont de dur & de fougueux, ils cassent une multitude de bouteilles, & la qualité n'en est pas si parfaite. Fortifier la bouteille sans l'appesantir, seroit une invention profitable.

La façon de mettre le vin en bouteilles, consiste à laisser un doigt de vuide entre le bouchon frappé, & la liqueur ; à fisseler le

Vin en Bou-
teilles.

LE VIN. bouchon pour le maintenir mieux contre l'effort du vin ; à le cacheter si l'on veut , pour prévenir les méprises ou les infidélités ; & à mettre le flacon sur le côté : parce que, si on le pose debout , il arrivera quelques mois après que le bouchon n'étant pas abreuvé se séchera, & que devenu plus petit, il laissera un passage à l'air qui travaillera sur le vin, l'aigrira, & y formera à la surface une pellicule ou des fleurettes, qui en annoncent la corruption.

On ne fait pas beaucoup d'usage ni de colle, ni de bouteilles pour les vins rouges, sur-tout durant la première année. Les particules de l'écorce du grain qui ont teint le vin en rouge se détachent de mois en mois : les plus grossières s'affaissent promptement au fond du vase. Le vin rouge que vous aurez collé & mis en bouteille vous paroîtra d'une netteté parfaite. Mais deux mois seront à peine écoulés, que le premier mouvement que vous donnerez à la bouteille, ou l'air que vous y aurez admis en versant les deux premiers verres, élèvera du fond un nuage qui ternira le vin, & en émoussera tout l'agrément.

Il ne faut donc mettre de vin rouge en bouteilles, que ce qu'on en veut consommer dans l'espace de deux mois. Autrement on risque de trouver tout, ou perdu

Où altéré dès le troisième, souvent plutôt :
Soit parce que le fond de la bouteille s'é-
Paissit & vous oblige à transvaser avec per-
te, à l'aide d'un petit siphon à deux bran-
ches : soit parce que le vin rouge de l'an-
née acquiert dans la bouteille un goût âcre
qui le rend méconnoissable : soit enfin par-
ce qu'il y devient gras comme l'huile ; dé-
faut dont on le guérit en agitant la bou-
teille : mais on l'en guérirait mieux dans
le tonneau en le roulant & en le collant ;
ou en attendant un an entier.

Quand au bout d'un an & plus, les sé-
 dimens se sont faits à diverses reprises dans
 le vin rouge, on peut sans danger jouir de
 la commodité de le mettre en bouteilles.
 Il s'y soutiendra pour lors beaucoup mieux
 que dans le bois ; parce que les pores du
 verre sont plus serrés. La colle n'y feroit
 aucun tort : mais le vin s'étant parfaite-
 ment clarifié par ses propres efforts, elle
 pourroit être fort inutile.

Entretien du
vin.

Tant que le vin est en cercles, on le
 remplit tous les mois de tout ce qu'il y a
 de meilleur dans la cave, & s'il est possi-
 ble, de vin de la même cuvée. Comme le
 bois qui le renferme est fort poreux, le
 vin, tant qu'il y loge, ne peut soutenir
 le voisinage d'aucune odeur forte ; telles
 que sont celles du fromage, du cidre, de
 la bière, & du poiré. Pour dire en deux

Propriété des
caves.

LE VIN. mots ce qu'on en doit écarter, il faut porter la propreté de la cave jusqu'au scrupule. Voilà, mon cher Chevalier, la méthode la plus sûre de faire & de gouverner le vin. Une expérience de cinquante ans en a justifié la bonté. On voudroit que quelque habile Physicien y ajoutât l'art de fortifier les bouteilles contre les efforts du vin.

Le Pr. J'admire jusqu'où peut parvenir l'industrie d'un peuple laborieux. Il est arrivé aux Champenois tout le contraire de ce qui arriva aux habitans de la Campagne. Les vins de Falerne, de Massique, de Formies, & de Cales, qu'Horace a chantés tant de fois, comme ce que l'Italie avoit de plus parfait, étoient tombés cent ans après lui, par la faute des habitans, qui négligèrent la bonne méthode de les faire, en préférant l'abondance à la qualité*: & au lieu que ces vins se conservoient autrefois un très-grand nombre d'années, aujourd'hui ils ont le sort de la plupart des autres vins d'Italie, qui sont si foibles, qu'on ne peut plus en faire usage dès le retour des chaleurs, à moins qu'on ne les cuise pour les soutenir jusqu'à l'année suivante. Les Champenois au contraire par leurs recherches, & par l'exactitude de leur méthode, sont parvenus non-seulement à donner à leurs vins, qui n'étoient point

*Plin. Hist.
nat. lib. XIV.
s. 6.*

*Andreas Bac-
cius, de vinis
Italia.*

* *Copiar potius quam bonitati studensium.*

connus une très-grande réputation : mais **LE VIN** même à les conserver malgré leur délicatesse beaucoup plus long-tems qu'on ne peut conserver ceux de Guyenne & de Bourgogne. Ceci est un fait assez récent , & des plus capables d'exciter l'émulation dans les autres vignobles.

Le Comte. J'ai la preuve de ce fait dans une note que je pris autrefois sur les progrès du vin de Champagne en passant sur les lieux. Au sacre de Philippe de Valois en 1328, les habitans de Reims consommèrent pour le repas qu'ils donnèrent au Roi & à toute sa cour, trois cens pièces de vin, partie de Beaune & de Saint-Pourçaint , partie de Reims. Ceux-ci furent payés depuis six livres jusqu'à dix la queue ou les deux pièces. Le vin de Saint-Pourçaint revenoit à douze livres le tonneau , & celui de Beaune à vingt-huit livres la pièce , ou cinquante-six livres la queue.

*Mem. ms. de
M. Jean. Regier.*

Le Pr. Il falloit que le vin de Reims fût alors bien peu connu , ou qu'il fût extrêmement mal fait , pour être à un prix si inférieur à celui de Bourgogne.

Le Comte. Sous François I & Henri II, le vin de Reims prit faveur par-tout ; & c'est une tradition que Charles V , François I, Henri VIII & Leon X, avoient chacun un commissionnaire résident à Aï,

LE VIN. pour s'assurer à tems de ce qu'il y avoit de plus parfait.

En 1559. 18. Septembre tiré du Chariot de l'hôtel de ville de Reims. Au sacre de François II, on présenta au Roi du vin de Bourgogne à vingt livres la queue rendu à Reims, & du vin de Reims du prix de quatorze, dix-sept, & dix-neuf livres la queue. Dès-lors il étoit plus cher que celui de Bourgogne, eu égard aux frais

1561.15. Mai. de voiture. Au sacre de Charles IX, on présenta du vin de Reims de vingt-huit & trente-quatre livres la queue, & du vin du pais Laonnois plus cher que celui de

1575.13. Fev. Reims. Au sacre de Henri III, on ne présenta que des vins de Reims, depuis cinquante-quatre jusqu'à soixante-quinze livres la queue. On n'en but point d'autres au sacre de Louis XIII, & ils coûtoient cent soixante-quinze livres la queue. On les trouva si parfaits au sacre de Louis XIV, que tous les Seigneurs en voulurent avoir; & il a encore été beaucoup perfectionné depuis, sur-tout par la durée.

Parallele du vin de Bourgogne & du vin de Champagne.

Le Pr. Ce vin est enfin arrivé au point de se trouver le seul en France qui puisse entrer en concurrence de mérite avec celui de Bourgogne.

Le Comte. Si nous en croyons les plus fines langues, celui de Champagne l'emporte même de beaucoup sur celui de Bourgogne.

Le vin de Champagne, d'être parvenu à se voir au niveau de celui de Bourgogne sans vouloir prendre le dessus. J'ai toujours cru qu'il en étoit du vin de Bourgogne, comme du bon esprit, dont l'impression est moins vive, mais dont on ne se lasse point; & que le vin de Champagne ressembloit au bel esprit, qui brille & qui réjouit davantage; mais qui n'est pas toujours de service.

Le Comte. Permettez-moi de ne pas admettre votre comparaison. Si vous la faisiez entre la mouffe de quelques vins de Champagne, & les faillies du bel esprit, je la trouverois juste. Il y auroit des choses assez plaisantes à dire sur ce pétillement sans fond & sans solidité. Mais un vin de Champagne tel que celui de Silleri, réunit toute la vigueur du vin de Bourgogne avec un agrément qu'on ne trouve nulle part ailleurs. En fait de vin, comme en fait d'esprit, l'union de la solidité & de la délicatesse, est le comble de la perfection.

Le Pr. Je vous abandonne l'agrément pour m'en tenir à l'utilité. Le vin de Bourgogne paroît bien plus propre pour la santé, que celui de Champagne : il triomphera toujours par cette raison. Sa couleur seule annonce un vin qui a du corps. Je me défie de tout ce qui brille.

LE VIN.

Le Comte. On se persuade fort à la légère, que cette couleur foncée qu'on estime dans les vins de Bourgogne, est une marque de leur *salubrité* : mais cette rougeur leur est commune avec les vins les plus grossiers. Elle ne provient que du mélange des particules fort épaisses de l'écorce du grain de raisin : & plus le vin en est chargé moins il est fin & coulant : il en est même plus difficile à digérer. D'où vient que la gravelle & la goute si ordinaires dans les vignobles, sont des maladies presque inconnues à Reims & à la rivière de Marne, où l'on fait usage d'un vin peu coloré.

Jugeons de la bonté des viandes & des boissons, selon les simples loix de la nature. Il n'y a pas long-tems que vous remarquiez vous même, que Dieu nous avoit épargné l'incertitude de l'examen, en nous faisant juger de l'excellence d'une nourriture par l'impression des sens. Cette règle qui ne trompe point dans les choses simples & sans mélange, assure la victoire au vin de Reims. Son goût, son odeur seule annonce la nature la plus parfaite. Mais j'ai une autre remarque à vous faire, c'est que l'on peut faire en Bourgogne du vin à-peu-près aussi blanc qu'en Champagne : mais il n'approche pas de la bonté du dernier. Au lieu qu'on fait en Cham-

Pagne du vin aussi rouge que celui de Bour- **LE VIN.**
gogne, & alors les marchands le vendent ,
ou pour le meilleur vin de Bourgogne à
des gourmets qui s'y méprennent les pre-
miers ; ou pour du vin rouge de Cham-
pagne, à des connoisseurs qui en deman-
dent par préférence. Enfin si l'on peut ju-
ger du mérite des vins par le prix que les
marchands y mettent , lorsque le meilleur
vin de Bourgogne se vend trois cens livres
sur les lieux, le vin fin de Champagne se
vendra dans les caves de Silleri & d'Eper-
nai, six, sept, & huit cens livres.

La Comt. Messieurs, croyez-moi, lais-
sons ce procès indécis. Aussi bien n'y a-t-il
point de juge qui ait droit d'en connoître &
de prononcer. Et quand il y en auroit un, il
feroit sagement de mettre le procès au croc,
& de laisser éternellement durer cette que-
relle. Les prétentions dont ces deux gran-
des provinces se flattent également, y en-
retiennent une jalousie qui nous est avan-
tageuse. Les partisans du vin de Bourgogne
& ceux du vin de Champagne forment,
il est vrai, deux factions dans l'état. Mais
leurs démêlés sont réjouissans. Leurs com-
bats ne sont point dangereux. Il est même
tout commun de voir ceux d'un parti en-
tretenir des intelligences dans l'autre. On
se rapproche souvent sans peine : il arrive

LE VIN. rarement que ceux qui ont tenu bon pour la Bourgogne dans le commencement du repas , ne se réconcilient avec la Champagne dès avant le dessert.

Mais , Messieurs , ne vous laissez pas tellement enchanter par les charmes du vin , que vous ne rendiez aussi justice aux autres boissons , quoique d'un mérite inférieur. Nous recueillons ici depuis quelques années , un cidre comparable à celui de Rouen. C'est ma vendange favorite. Je vous en donnerai le détail , après que M. Le Prieur nous aura appris, s'il lui plaît, comment se fait la bière.

La bière anciennement servoise.

Le Pr. Les matières nécessaires qui entrent dans la composition de la bière, sont l'eau , l'orge , le houblon , & la levûre.

Eau.

L'eau doit être légère & pénétrante. Cette qualité se déclare dans l'eau , par la facilité qu'elle a de mousser avec le savon. Si elle prend peu la mousse, c'est une marque qu'elle est revêche & chargée de principes étrangers à sa nature. L'orge qui entre dans la bière doit être germée & ensuite moulue. Pour pouvoir germer , elle doit tremper durant vingt-quatre heures , puis être portée au cellier qu'on appelle le germoir, où elle demeure étendue jusqu'à ce que le germe en sorte de chaque grain , de la longueur de quatre à cinq lignes. On

Orge.

Orge germée.

Le germoir.

On fait sécher ensuite dans un bâtiment LA
couvert qu'on appelle la touraille, sur un BIERRE.
plancher à claire voye, & dont les ouver- La touraille
tures sont couvertes de grandes pièces d'é-
toffe de crin de cheval. L'orge étendue, &
de tems en tems remuée, se sèche, à l'aide
de la chaleur qui monte d'un fourneau
placé dessous, & qui s'élève au travers du
plancher & de l'étoffe.

L'orge, tant celle qui est germée, que
celle qui ne l'est point, car on les mélange
quelquefois, est mise ensuite au moulin
pour y être brisée grossièrement : de façon
cependant que la farine se détache du son.

Les vaisseaux nécessaires pour faire la
bière, sont les grandes chaudières de cui- La chaudière
vre, & les cuves de bois. Les chaudières
sont environnées de maçonnerie, & po-
sées sur un fourneau de brique aussi large
que la chaudière.

La cuve doit avoir deux fonds, le fond La cuve.
véritable, & le fond volant. Le fond véri-
table qui est le plus bas, descend un peu
en pente, jusques vers le milieu où il est
percé & bouché avec un bâton plus haut La tapon
que la cuve n'est profonde. A deux pouces
au-dessus du vrai fond, est le fond volant,
composé de planches qu'on lève quand on
le veut nettoyer, & percé d'une multitude
de très-petits trous. Sur ce fond supérieur,

LA on étend un peu de houblon, ou l'épais-
BIERRE. seur d'un pouce d'épis de froment sans grains. C'est là-dessus que se met la farine d'orge. L'eau chaude qu'on tire de la chaudière par le moyen d'une pompe, entre dans le bas de la cuve par un tuyau qui s'insinue entre les deux fonds. De-là elle monte peu-à-peu par les petits trous du fond volant : elle soulève & fait nager toutes les matières qu'elle rencontre plus haut. Elle ne doit être ni trop chaude, ni trop froide : mais en enfonçant une pèle de bois dans la chaudière, on reconnoît le juste degré de la chaleur que doit avoir l'eau, lorsqu'on la voit frémir autour de la pèle. En ce moment on retire le feu, & l'on introduit l'eau dans la cuve, puis à force de pèles & de bras, on remue fortement la farine, pour en faire passer toute la substance dans l'eau. C'est de ce travail qu'est venu le nom de brasser & de brasseur.

On laisse à la farine une heure de repos. Après quoi on lève la tape ou le bâton qui bouche l'ouverture du fond, & qui s'élève du milieu de la cuve. L'eau chargée de ce qu'il y a de plus fin & de plus nourrissant dans l'orge, s'échappe par les petits trous du fond volant, où le son & les parties les plus grossières sont arrêtées, & elle va

rendre par l'ouverture du véritable fond
ans un réservoir.

LA
BIÈRE.

On introduit de nouvelle eau dans la cuve:
on brasse encore la même farine une secon-
le & une troisième fois, & l'on en exprime
ainsi toute la substance. On fait ce qu'on
mèt d'eau dans une chaudière, & ce qu'il
en entre dans la cuve, en ces différentes re-
prises. La proportion de l'orge avec l'eau
est d'un septier d'orge pour le muid d'eau.

L'eau chargée de la graisse de l'orge, est
tirée du réservoir, pour être portée dans
une chaudière où l'on la fait bouillir avec
des bouquets de houblon mâle, à raison
de sept livres & demi pour le muid d'eau.
Pour faire de la bière rouge, on laisse
bouillir le tout pendant vingt-quatre heu-
res : ce qui en détruit les esprits les plus
fins. Pour faire de la bière blanche, il suf-
fit qu'elle commence à bouillir. On la fait
réfrigirer en la versant dans des baquets : ce
sont des cuves plates, fort larges, & sans
profondeur. Lorsqu'elle est tiède, on la
fait passer dans une autre cuve, où l'on
mèt un seau de levûre par muid. La le-
vûre est l'écume que la bière jette hors du
tonneau, & qu'on recueille pour faire fer-
menter la nouvelle. Ce levain, après avoir
été sept heures dans la cuve, commence
à faire travailler & à unir intimement la

Les baquets.

LA farine de l'orge, & les esprits du houblon.
BIÈRE. On entonne alors la bière, & on laisse un tems les vaisseaux ouverts, afin qu'elle écume & se décharge de ce qu'elle a d'impur. Pendant deux jours on remplit le tonneau de quatre heures en quatre heures.

La levûre.
 Double bière : bière simple : petite bière.

La bière dont j'ai parlé, est la double. Si sur le muid d'eau l'on ne met que moitié des choses que je viens de dire, tant d'orge que de houblon & de levûre, c'est de la bière simple. Si l'on n'y met que le tiers, on la nomme petite bière. Une légère pointe de coriandre, produit dans la bière un très-bon effet. Les brasseurs de Paris qui la font parfaite, s'en tiennent à cet agrément, & se gardent bien, ni de l'épaissir avec le miel, ni de l'affadir avec le sucre, ni de la rendre furieuse avec de l'yvroye, du gingembre, & des épices, comme on fait quelquefois à Lille & à Londres.

La bière se perfectionne en bouteilles, si elle n'y demeure que quelques mois. Mais après un terme, tantôt plus court, tantôt plus long, & qu'il faut prévenir, elle acquiert dans le verre & dans le grès une amertume insupportable.

Histoire de la bière & du cidre.

L'usage de la bière est de tous les tems & de tous les pays, où il n'y a point de vignes. Le cidre passe pour n'être pas une invention ancienne, ou si l'on trouve des

Pommes.

J. P. Le Bas Jculp.

des preuves * qu'il ait été en usage, même chez les Hébreux & ailleurs, il faut convenir que l'usage en a été moins universel : & ce n'est que depuis trois cens ans au plus, qu'il est devenu commun en Angleterre & en Normandie, où l'on montre encore dans plusieurs monastères l'ancienne brasserie, aujourd'hui inutile. L'usage de cette liqueur agréable & bienfaisante se répand de plus en plus depuis une quarantaine d'années dans nos provinces voisines de l'Océan. Mais je ne veux pas m'opposer, par une plus longue histoire, à l'impatience où est M. le Chevalier, de savoir comment le cidre se fait.

La Comt. Le cidre est le jus des pommes, non de celles qu'on estime pour l'usage ordinaire, comme la reinette, le calville, & bien d'autres; mais des pommes les plus rustiques, ou qui ont le moins d'agrément. Parmi ces pommes, les unes sont douces, les autres sûres. Celles-ci font un mauvais cidre, & le plus court est d'en arracher le plant, ou de le greffer. Les pommes douces sont les uniques bonnes pour faire un cidre gracieux, & qui ne fatigue ni la langue, ni la tête. On

* Sicera Hebræo sermone (shecar) omnis potio nominatur quæ inebriare potest, sive illa quæ frum. conficitur, sive pomorum succo. Hieron. ep. ad Nepot.

LE CIDRE. cueille proprement les pommes : ou , lorsque dans une année abondante cette cueillette coûteroit trop à faire , on abbat le fruit à coups de perches. On le laisse exposé à l'air en différens monceaux. Il s'y perfectionne : puis on le porte au gtenier, où l'on range chaque espèce selon son degré de maturité , pour les pressurer de même à différentes reprises , jusqués bien avant dans l'hyver. On brise d'abord les pommes triées & sans pourriture, dans une grande auge faite en cercle , sous une ou deux meules de bois , posées debout , & attachées par leur essieu à un arbre tournant , qu'un cheval fait aller. Au défaut de cette auge , on peut briser les pommes avec des pilons. On les emporte ensuite sur un pressoir semblable à celui qui sert à fouler le raisin : & afin que cette bouillie de pommes se puisse maintenir sur le pressoir , on en met en quarré un lit de quatre ou cinq doigts d'épaisseur , sur lequel on étend de la paille qui débordé quelque peu. Sur cette paille on met une seconde couche de pommes pilées , puis un rang de paille , & en continuant ainsi tant qu'on le juge à propos. Au lieu de paille nous faisons usage ici de grandes toiles de crin , qui contiennent mieux le marc. On abaisse ensuite les grands bois du pressoir avec la

ou le Verjus.

Gravé par J. P. Le Bec.

roue, & le jus coule dans un vaisseau enfoncé en terre, d'où on le transporte dans les tonneaux pour l'y laisser bouillir quinze jours ou trois semaines durant : après quoi on le bouche.

LE CIDRE.

Le Comte. Il y a un autre petit pressoir, qui épargne l'embarras des lits de paille & des recoupes. On le nomme pressoir à coffre, parce qu'il est fait comme un coffre, & contient tout ce qu'on y veut fouler, pommes, poires, ou raisins. Un des bouts du coffre est une pièce de bois mouvante qu'on pousse à l'aide d'une roue & d'une vis, & à mesure que le marc est pressé, le jus coule par les ouvertures des côtés.

Le Comte. Pour boire le cidre dans sa perfection, & pour le rendre mousseux, il faut attendre qu'il soit fait dans le tonneau : & lorsqu'il flatte agréablement le goût, on le colle comme le vin, & on le met en bouteilles : il s'y soutient beaucoup mieux & plus long-tems qu'en cercles. Il n'y a pas beaucoup de façon à cette vendange : c'est en quoi elle me plaît davantage.

Le Chev. Puisque chacun fait les frais d'une excellente boisson, il est juste que je fournisse aussi la mienne. Celle que je vous présenterai a deux qualités fort estimables : elle est très-salutaire, & ne coûte

Vin de gé.
nièvre.
Vie du comte
de Moret.

DIFFÉREN-
TES BOIS-
SONS.

presque rien. C'est le vin de Gênièvre: on pourroit l'appeller le vin des pauvres, quoique des personnes très-riches en fassent usage. Il se fait avec six boisseaux de graines de gènévrier, & trois ou quatre poignées d'absinthe. On laisse infuser le tout durant un mois dans cent pintes d'eau. On peut en laisser tomber le marc, & tirer la liqueur au clair. Elle est beaucoup meilleure & plus gracieuse étant vieille. C'est une boisson inventée ou perfectionnée par le comte de Morèt, fils d'Henri IV, dont je viens de lire l'histoire. Ce prince qu'on avoit cru mort à la bataille de Castelnaudari, passa le reste de sa vie, qui fut très-longue, dans une retraite où il vivoit saintement avec quelques autres solitaires. Il jouit toujours de la plus parfaite santé, avec le secours du travail des mains, & de cette boisson.

Le Pr. Tous les peuples, à qui la nature ou les loix refusent l'usage du vin, ont inventé des boissons différentes. Les Indiens tirent du palmier une liqueur excellente; mais qui ne dure dans sa bonté que quelques jours. Les Turcs ont de certaines pâtes qu'ils délayent dans l'eau pour rendre celle-ci, ou plus agréable; ou plus nourrissante. Les Américains font dissoudre dans l'eau leur pâte de cacao. Les Lithua-

niens, les Polonois, & les Moscovites qui DIFFÉREN-
ont beaucoup de miel, le délayent dans des Bois-
de l'eau, qu'ils font un peu bouillir, puis s'ons.
fermenter au soleil. Ils en font une liqueur
qui a beaucoup de force, & ne manque
pas d'agrément. C'est ce qu'on nomme
hydromel. Les Anglois tirent des boissons Hydromel.
de la framboise, de la groseille, de la fraise,
& de bien d'autres fruits. Mais leur li- Ponche.
queur favorite est le ponche, qui est une
composition de deux tiers d'eau-de-vie,
& d'un tiers d'eau commune. Ils y joi-
gnent une dose de sucre, de canelle, de
girofleau poudre, de pain rôti, souvent
des jaunes d'œufs, & du lait pour épais-
sir le tout.

Le Chev. De l'eau-de-vie & du lait ;
voilà un étrange assortiment !

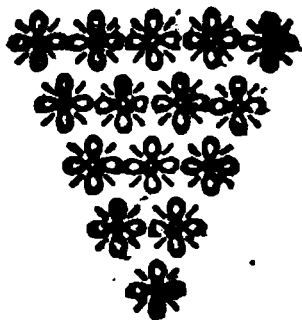
Le Pr. Nous leur faisons le procès sur
le mélange de leurs boissons : ils nous
rendent la pareille sur la diversité de nos
ragoûts.

Le Comte. Ce qui me seroit le plus sus-
pect dans le ponche, & encore plus dans
les autres liqueurs fortes, c'est l'usage de
l'eau-de-vie qui en est toujours la base, &
que je crois pernicieuse.

Le Chev. Mais l'eau-de-vie est un ex- Eau-de-vie.
trait de ce qu'il y a de plus fin & de plus fort
dans le vin. Quel mal en peut-il arriver ?

DIFFEREN- *Le Comte.* Ces esprits si vifs & si agif-
TES BOIS- sans, sont bridés dans le vin, & rectifiés
SONS. par les autres principes qui les accompa-
 gnent. Celui qui connoît la structure de
 notre corps, & la force de ces principes,
 a pris soin de les distiller & de les mélan-
 ger dans la juste proportion que nos orga-
 nes demandoient. Mais l'extract que vous
 faites de la partie du vin la plus agissante,
 en la séparant par la violence du feu d'a-
 vec celle qui en modéroit la fougue, ne
 peut manquer de porter par-tout le trou-
 ble & l'incendie. Je ne disconviens pas
 qu'on ne puisse en faire usage à titre de re-
 mède, comme on se sert des autres distilla-
 tions chymiques. Mais l'usage tant soit peu
 fréquent de ces liqueurs violentes, ne peut
 manquer, ni d'altérer le sang, ni d'affecter
 les organes mêmes, & ce raisonnement
 n'est que trop justifié par l'expérience.

Dangers des
 liqueurs.





LES BOIS.

QUINZIEME ENTRETIEN.

LE PRIEUR.

LE CHEVALIER.

Le Chev. **A**vec l'agréable fraîcheur qu'on éprouve en entrant dans ces bois, ne remarquez-vous point, Monsieur, qu'on ressent encore une je ne sai quelle émotion qui plaît, & dont vous pourrez trouver la cause mieux que moi.

Le Pr. La lumière du jour affoiblie par l'épaisseur de la verdure, la beauté & la hauteur de ces grands arbres, enfin le silence profond qui régne ici par-tout, toutes ces choses réunies, ont un air de nouveauté, de grandeur, & de majesté qui frappe d'abord. Elles nous portent au recueillement, & nous invitent à penser.

Le Chev. Voilà l'endroit du monde le plus propre pour discourir sur l'histoire naturelle. Mais je doute que la forêt elle-même nous puisse fournir rien de curieux.

LES BOIS. Ce n'est d'un bout à l'autre que la répétition de la même chose : toujours des feuilles, toujours du bois.

Le Pr. Essayons de considérer ce bois sous les différentes faces, & dans les différents usages qu'il peut avoir. Peut-être y trouverons-nous, autant qu'ailleurs, des sujets d'admiration & de reconnoissance. Commençons, je vous prie, par comparer les hautes tiges que cette forêt élève dans l'air, avec ces petites plantes qu'on cultive là-bas dans la plaine. Quelle différence entre ce jardin-ci & les nôtres ! Les nôtres sont spacieux, quand ils contiennent quelques arpens de terre. Celui-ci couvre un pays tout entier. Les productions en sont sans nombre, & d'une taille démesurée. Cependant tous ces troncs si bien nourris, sont à peine distans de quelques toises, & souvent à quatre ou cinq piés l'un de l'autre. Qui a pû entreprendre & amener à la perfection tout cet ouvrage ? Quel jardinier a pris soin de planter cette prodigieuse multitude d'arbres ? Qui a pû suffire au soin de les élaguer, de les arroser ? Je cherche avec une égale curiosité quelle peut être l'origine de ce jardin immense, & quelle en peut être la destination.

Origine des
forêts.

Ce n'est point l'homme qui a été chargé

de planter ni d'entretenir les forêts. **Le** **LES** **Bois.**
blé, les légumes, la vigne, & quelques
arbres assez peu élevés, ont été soumis à son
industrie, pour l'occuper & pour l'exercer
utilement. Les plantes qu'il cultive ont été
proportionnées à sa petitesse, ou il les y
ramène par la taille. Elles montent peu, pour
ne pas refuser un accès facile à la main qui
les façonne. Mais Dieu s'est réservé les ar-
bres des forêts : & quoiqu'il donne aussi l'é-
tre & l'accroissement à toutes les autres plan-
tes, les forêts sont proprement son jardin.
 Lui seul les a plantées : lui seul les entretient.
 C'est lui qui en disperse les petites graines
 sur toute une large contrée. C'est lui qui a
 donné des aîles à la plupart de ces graines,
 pour être plus aisément emportées par l'air
 & répandues en plus de lieux. Il suffit pour
 s'en convaincre, de jeter l'œil sur la graine
 du tilleul, de l'érable, & de l'orme. C'est
 lui qui en tire ensuite ces vastes corps qui
 s'élèvent si majestueusement dans les airs.
 Lui seul les affermit par de fortes attaches,
 & les maintient dans la durée de plusieurs
 siècles, contre les efforts des vents qu'il
 envoie sur la terre. Lui seul tire de ses tré-
 sors des rosées & des pluies suffisantes,
 pour leur rendre tous les ans une verdure
 nouvelle, & pour y entretenir une espèce
 d'immortalité. Nous allons encore aujour-

LES BOIS. d'hui dans les forêts où les Druides cueilloient en cérémonie le guy du chêne, il y a plus de deux mille ans. Nous retrouvons encore la forêt des Ardennes, qui couvroit une grande partie de la Gaule Belgique, *Comment. cas.* long-tems avant Jule César. La Forêt-noire, & la forêt de Bohême, sont les restes de la forêt Hercinienne, qui couvroit autrefois la Germanie entière, & s'étendoit jusqu'en Transylvanie.

Le Chev. Assûrément, ce ne sont pas les hommes qui ont planté ces vastes forêts. Ils ne savent que les abbattre. Mais que vous semble-t-il de l'origine qu'ils attribuent aux forêts? c'est la terre, disent-ils, qui les produit d'elle-même. Qu'on néglige de cultiver certaines terres, il y viendra du bois tout naturellement.

La terre n'est point féconde par elle-même.

Le Pr. Nous nous formons de la fécondité de la terre, une idée confuse, qui en lui prêtant ce qu'elle ne fait point, dishonore la vérité, & affoiblit notre reconnaissance. Nous avons déjà remarqué que tout ce qui naît de la terre est un corps organisé, qu'elle ne peut façonner, & qui a été formé dès le commencement par une volonté de Dieu tout aussi expresse que celle qui a formé la terre elle-même. La graine qui produit cette plante, est en petit une plante toute semblable à la

précédente, & qui ne fait que se dégager LES COM.
 & s'accroître. Mais non-seulement la terre
 ne peut former aucunes plantes : on peut,
 & on doit même dire, ce me semble, que
 ce n'est pas proprement la terre qui les
 nourrit. Elle est destinée à recevoir, à con-
 tenir, & à livrer aux plantes les sucs nou-
 riciers dont celles-ci ont besoin : en ce sens
 elle est féconde. Mais ce n'est pas de sa sub-
 stance qu'elle fournit les sucs aux plantes :
 & elle ne leur donne, ni l'action, ni l'accrois-
 sement. D'elle-même c'est une masse lour-
 de, sèche, stérile, qui tire d'ailleurs les sucs
 & l'aliment qu'elle communique aux ani-
 maux, & à tout ce qui trouve sa vie en elle.

La verdure, les fleurs, & les graines
 dont les arbres se couvrent & se dépouil-
 lent tous les ans, la sève dont il se fait une
 dissipation perpétuelle, & dont nous éprou-
 vons la fraîcheur, non-seulement dans les
 forêts, mais même dans un chantier, &
 long-tems après que le bois est abattu ;
 sont des pertes qui épuiseroient la terre à
 la longue, si elle en fournissoit du sien la
 matière. Les coupes qu'on fait dans les
 bois taillis & dans les hautes futayes, &
 qui se renouvellent toujours après certains
 espaces de tems, étant mises ensemble du-
 rant quelques siècles, formeroient des
 monceaux aussi hauts que les montagnes.

LES BOIS. où l'on les taille. Si la terre produisoit ou nourrissoit du sien tous ces bois , il faudroit qu'elle usât ses propres entrailles. Les montagnes intérieurement minées & dévorées par le travail de tant de profondes racines, diminueroient sensiblement. L'inanition les auroit abaissées de siècle en siècle : & il y a long-tems que de si petites éminences seroient au niveau des plaines.

*Expérience de
Kanzelmont.*

Il en est de la terre qui nourrit nos forêts sans diminution de hauteur & de volume, comme de la terre d'une caisse qui nourrit un oranger. Qu'on mette deux cens livres de terre dans une caisse, en y plantant un arbre, cette terre pesée au bout de trois ou quatre ans, se trouvera encore exactement du même poids.

Le Chev. Cependant cet oranger a pris de l'accroissement : il a porté deux ou trois fois de nouvelles feuilles & de nouveaux fruits. Tout cela pèse : où l'a-t-il donc pris ?

Le Pr. Puisque la terre se trouve exactement du même poids, la matière des accroissemens vient d'ailleurs. La terre n'est que le lieu qui contient la plante, & le canal des sucs qui la nourrissent. C'est donc une puissance toujours agissante & une sagesse toujours bienfaisante qui a pris soin de planter ces grands arbres, qui les entretient sans notre secours, & qui ne cesse

de faire rouler dans l'air & dans la terre, Les Bois.
 l'eau, le sel, l'huile, le feu, même les parties
 terreuses & tous les principes, soit simples,
 soit mélangés, dont chaque espèce a besoin.

Le Chev. J'entens à présent en quel sens Destination
des forêts.
 la terre est féconde. Mais Dieu qui est l'au-
 teur de cette fécondité, nous auroit fait
 beaucoup plus de bien en formant de gran-
 des forêts d'arbres fruitiers, au lieu de mul-
 tiplier ainsi les arbres stériles.

Le Pr. Les arbres des forêts sont appelés
 stériles, par comparaison avec d'autres,
 dont les graines sont enveloppées d'une
 chair, qui en les conservant, sert aussi à
 nous nourrir. Mais les premiers ne sont,
 dans la vérité, rien moins que stériles :
 ils sont pour nous une source intarissable
 de richesses & de commodités supérieures
 par bien des endroits, à celles que nous
 tirons des arbres fruitiers.

Le Chev. Les forêts peuvent nous don-
 ner de l'ombre pour nous rafraîchir en
 été, & du bois pour nous chauffer en hy-
 ver. Je n'y vois rien de plus.

Le Pr. Tout en est utile : examinons d'a-
 bord l'usage des feuilles : nous continue-
 rons par les graines : de-là nous descen-
 drons aux écorces, puis aux racines : &
 enfin nous viendrons aux différens usages
 du bois.

LES BOIS.

Usage des
feuilles.

Les feuilles sont utiles sur l'arbre, & le sont encore après leur chute. Sur l'arbre elles sont une des grandes beautés de la nature. Nos arbres fruitiers n'ont rien qui approche de la verdure des forêts. Elle procure à l'homme & aux animaux une fraîcheur aussi salutaire que délicieuse. Elle fournit la vie aux arbres mêmes. Puisque comme l'arbre étend ses racines dans la terre pour sucer par leurs chevelus les liqueurs qu'elle contient, de même il étend ses rameaux dans l'air, pour en recevoir par les soupiraux de ses feuilles, les esprits & la chaleur qui s'y insinuent, & qui vont animer le corps de la sève jusqu'au bout des racines, si même une bonne partie de la sève des arbres n'y est introduite par les feuilles : ce qui peut aisément se justifier par le prompt dépérissement de la plupart des arbres qui manquent d'air, sur-tout par le haut : d'où il arrive que n'y ayant sur eux aucune chute d'air qui leur apporte de nouveaux suc, ils languissent & meurent faute de la partie de leur nourriture, peut-être la plus nécessaire à leur végétation.

Chute des
feuilles.

Lorsque l'air, resserré par les froids, n'exerce plus son ressort sur la sève, celle-ci s'engourdit : & si elle ne cesse pas totalement de couler, du moins elle ne coule que très-foiblement. Les feuilles qui

ne dissipent plus leur suc par la transpiration, comme elles faisoient en été, s'épaississent & tombent par leur propre poids, ou bien elles jaunissent, s'éventent, & se dissipent à la moindre secousse des vents auxquels elles servent de jouet. La terre en est bientôt couverte : elles se pourrissent au bas des arbres, & sous les piés des animaux. On les croiroit perdues & entièrement inutiles : mais c'est cette pourriture même qui fait la graisse de la terre. Les pluies en détachent le sel qui y reste, & l'emportent avec elles autour des racines, dont les chevelus s'en saisissent. Cette jonchée de feuilles préserve sous son épaisseur les racines des plantes encore jeunes, & les met à couvert des atteintes du grand hâle & des vents froids. Elle couvre les glands & toutes les graines, & entretient autour d'elles une humidité qui les aide à germer, comme si elles étoient dans la terre la plus douce, & supplée ainsi au travail de l'homme. Les gens de campagne en font souvent de grands amas : ils brûlent ces feuilles tout l'hyver, & en font des cendres propres à desserrer les terres fortes & paresseuses.

Les graines, dont il semble que le vent se joue aussi-bien que des feuilles, n'en font que mieux dispersées, pour étendre.

Usage des
graines.

LES BOIS. & multiplier les espèces. Après le service important de perpétuer nos forêts, elles nous servent encore à divers usages.

Glands. Les glands de toutes les différentes for-

Feines. tes de chênes, les feines du hêtre, & bien d'autres graines, sont la nourriture chérie des porcs & des sangliers. Les bayes d'une multitude d'arbres & de buissons, servent de ressource à la plûpart des petits oi-

Noisettes. seaux. Quoique nous cultivions dans nos jardins les arbres qui donnent la cornouille, la noix, l'avellane, & la noisette, tant la franche que la commune; c'est par-tout qu'on trouve dans les forêts le cornouiller & le coudrier. Le noyer qui aime le grand air, n'est bien, ni dans un jardin où il nuit à tout ce qui l'environne, ni dans un

Noix. bois où il est étouffé. On le laisse en pleine campagne, où il ne demande pas plus de culture que les arbres des bois. Il nous donne une graine préférable à bien des fruits, soit pour l'usage de la table, soit pour l'huile qu'on en tire, & qui sert à éclairer les pauvres à peu de frais, & à immortaliser les ouvrages des peintres, dont elle fortifie & marie admirablement les couleurs.

**Huile de
noix.**

Je ne vous dirai rien des châtaignes, des amandes douces ou amères, ni de tant d'autres graines dont l'usage nous est fami-

Lier. Parcourons seulement les principales **LES BOIS.**
 espèces de noix ou les amandes étrangères
 qu'on estime le plus.

La noix muscade est de ce nombre : on Noix mus-
 en fait cas pour sa chaleur bienfaisante, cade.
 & pour son odeur aromatique. C'est la
 graine d'un arbre qui croît dans l'île de
 Banda, & dans quelques autres de l'O-
 céan oriental, dont les Hollandois se sont
 approprié les récoltes, soit à titre de con-
 quêtes, soit en payant aux Insulaires des
 pensions qui sont plus utiles à ceux-ci que
 l'ancien produit de leurs arbres. Cette noix
 est d'abord couverte d'un surtout grossier,
 qui se fend peu-à-peu de lui-même, &
 ensuite d'une espèce d'enveloppe charnue,
 qui embrasse toute la noix. Cette enve-
 loppe qu'on nomme macis est fort estimée Macis.
 pour son excellente odeur & pour ses
 qualités médicinales. La noix nous est en-
 voyée confite, ou sèche, & dépouillée du
 macis. Elle est d'usage dans les assaisonne-
 mens & dans les remèdes.

Le café, qui, par ses bons effets, a pris Café.
 faveur par-tout, est la baye, ou la graine
 d'un petit arbre qui n'étoit autrefois connu
 qu'au royaume d'Yemen en Arabie. La
 semence qui se trouve dans le cœur de son
 fruit ayant la propriété de tenir la tête
 libre & éveillée, lorsqu'on la prend en in-
 fusion, les moines Arabes furent, dit-on,

LES BOIS. les premiers qui en firent usage pour acquitter , sans assoupissement , leurs offices nocturnes. Cette boisson artificielle s'accrédita aisément parmi des nations qui en inventent souvent de nouvelles, pour remplacer le vin dont la loi de Mahomèt leur interdit l'usage. D'abord quelques docteurs Turcs s'opposèrent à l'introduction de cette boisson, comme trop agissante , & tenant trop de la force du vin. Mais le Mouphti leva la difficulté : le café fut déclaré non-vineux & licite. On en fit usage publiquement à Constantinople & au Caire, d'où il nous fut apporté il y a environ soixante ans.

Le Chev. Je suis surpris qu'on ne sème pas, au moins dans nos provinces méridionales, une graine si utile & de si grand débit.

Le Pr. Elle ne réussiroit ni là ni ailleurs : parce qu'il faut qu'elle soit semée aussi-tôt qu'elle est recueillie. On croyoit autrefois, & bien des gens croient encore , que les Arabes de Moka marinent ou lessivent les semences du café, avant que de nous les envoyer ; pour empêcher qu'on ne puisse les semer, & qu'on ne leur ôte le profit de cette plante en la multipliant ailleurs. Mais depuis qu'on en a porté quelques plantes dans l'île de Bourbon *,

* A l'Orient de Madagascar.

A Batavia, & en Hollande ; puis de Hol- LES BOIS.
 lande en France, où on les a cultivées avec
 succès ; on a reconnu que la semence de
 cet arbre ne lève point quand on diffère
 quelque peu à la remettre en terre. Celles
 qui furent cueillies à Amsterdam, & en-
 voyées à Paris ne réussirent point. Mais
 toutes celles qu'on a cueillies à Amster-
 dam, à Maisons, & au Jardin du Roi sur
 les petits cassiers qu'on y avoit plantés,
 ont fort bien levé quand on a pris soin de
 les mettre en terre sans délai.

Le cassier se peut voir au Jardin Royal,
 où il n'a encore que sept ou huit piés de
 haut, & une tige de la grosseur d'un pouce ;
 mais il s'élève dans l'Arabie & à Batavia à la
 hauteur de plus de trente piés, & n'excède
 guères quatre ou cinq pouces d'épaisseur.
 Il est en tout tems chargé de fleurs & de
 fruits. Il donne sur toute la longueur de
 son tronc, des branches qui sont toujours
 exactement opposées l'une à l'autre, &
 par différentes paires, dont l'une croise
 l'autre. Les feuilles qui tiennent de la fi-
 gure du laurier ordinaire, sont aussi ran-
 gées deux à deux. De l'aisselle de la plûpart
 des feuilles, naissent des fleurs blanches
 d'une odeur douce, & assez semblables
 pour la figure à celles du jasmin, avec cinq
 étamines au milieu. La baye ou le fruit qui
 succède ne ressemble pas mal pour la figure

LES BOIS. & pour la couleur, à un bigarreau. La chair qui n'en est point désagréable, sert d'enveloppe à deux coques qui contiennent chacune une semence. L'une des deux avorte assez souvent ; faute d'avoir reçu la fécondité dans le tems de la fleur : l'autre en devient plus forte & mieux nourrie.

Usage du
café.

Il y en a qui font infuser le fruit entier, après l'avoir séché. D'autres ne font infuser que les enveloppes. La manière la plus usitée, & qu'on trouve la meilleure, est de ne faire infuser que la semence, après l'avoir un peu rôtie dans un vaisseau de terre vernissé, toujours plus sain qu'un vaisseau d'airain ou de fer. Le juste degré de la torréfaction, est la couleur du café tirant sur le violet, & l'expression d'une huile très-agréable à l'odorat. S'il noircit, le volatil en est perdu. Le café nouvellement pulvérisé a toujours plus de vertu : & jeté dans l'eau bouillante, il perd moins de ses parties volatiles que quand il est mis d'abord dans l'eau froide. Lorsque le bouillon soulève la poudre du café jusques sur les bords de la caffetière, on la fait rentrer, & on la précipite en la tournant quelque tems avec la cuillère. Ce mouvement en empêche la perte & en perfectionne la qualité.

M. de Tuffieu
mém. de l'Académ.
1713.

Nos habiles médecins fondés sur l'expérience, attribuent au café les propriétés de faciliter la digestion, de précipiter les ali-

nens, & d'éteindre les aigreurs lorsqu'il est pris après le repas. Bien des personnes en trouvent l'usage encore plus estimable le matin pour dissiper les ennuis, les nuages & les appesantissemens de l'esprit qu'il rend propre au travail. Personne n'ignore ni le danger qu'il y auroit pour le repos de la nuit à réitérer l'usage de cette boisson en un même jour ; ni les précautions qu'on prend de corriger l'amertume des sels du café par le moyen du sucre, du pain, & du lait ; du sucre en tout tems ; du pain quand on le prend à jeûn ; & du lait pour les tempéramens maigres que ce sel altérerait.

Le Chev. Y a-t-il, je vous prie, quelque choix à faire dans l'achat du café ?

Le Pr. On estime beaucoup plus le petit verdâtre, surtout celui qui a une bonne odeur, & qui nous vient du Caire par Marseille, ou immédiatement de Moka par les vaisseaux de la compagnie, que le gros café de nos plantations de la Cayenne, de la Martinique, & de S. Domingue. Ce dernier gagne à vieillir. Mais depuis six ou sept ans on s'apperçoit que cette précaution n'est plus nécessaire. Ces nouvelles plantations sont changées en mieux, & se perfectionnent tous les jours.

Le cacao, qui fait la base du chocolat, est encore une graine. On la trouve rangée par manière de pepins, ou d'amandes, dans

Cacao.

Chocolat.

LES BOIS. une espèce de concombre ou de melon, qui vient sur un petit arbre aux Indes Occidentales. Ces amandes s'y trouvent au nombre de trente-cinq, quelquefois un peu plus. Etant dépouillées de leur écorce par le feu, ensuite pelées, puis rôties dans une bassine à un feu modéré, elles se pilent dans un mortier bien chaud. Les Américains les écrasent avec un rouleau de fer sur une pierre plate fort chaude. Il s'en forme une pâte douce qu'on cuit avec un peu de sucre ; voilà ce qu'on appelle du chocolat de santé. Pour faire du chocolat avec odeur, on remet ou dans le mortier, ou sur une pierre, quatre livres de cette pâte & trois livres de sucre en poudre. Quand le tout est mêlé, on y ajoute une poudre composée de la graine de dix-huit gouffes de vanille, d'une dragme * & demie de canelle, & de huit clous de girofle. Quelques-uns y ajoutent deux grains d'ambre gris. D'autres un grain de musc. Quoiqu'on ne puisse guères y en mettre moins, peut-être est-ce toujours trop. On en bannit sur-tout le poivre & le gingembre. Cette composition se diversifie selon le besoin ou selon le goût des nations & des particuliers. Le tout promptement mêlé, de crainte qu'il ne s'en évapore trop de volatil, on en fait des tablettes, qu'on

Vanille.

* La dragme est la même chose qu'un gros qui contient la huitième partie d'une once ou soixante & douze grains.

ient bien empaquetées, & qui se mangent, Les Bois.
ou qu'on mèt en liqueur.

Le Chev. Comment cette liqueur se prépare-t-elle ?

Le Pr. Dans une pinté d'eau qui commence à bouillir, on jette quatre onces de chocolat nouveau, & quelque peu moins de sucre en poudre. On couvre la chocolatière, & on la laisse bouillir durant un quart d'heure ; en agitant sur la fin la liqueur avec un moulinet. C'est un bâton qui passe au travers du couvercle percé exprès. On roule ce bâton dans ses mains dans deux sens contraires tour à tour. On éloigne le vaisseau du feu : puis un quart d'heure après l'avoir retiré & laissé reposer, on agite encore le moulinet pour faire mousser la liqueur qu'on verse ensuite dans les tasses, & qu'on prend la plus chaude qu'il est possible. Le cérémonial de la mousse peut bien être fort inutile. On prétend que le chocolat, même en petite quantité, peut tenir lieu de beaucoup de nourriture, & qu'il aide les fonctions de l'estomac.

Le Chev. J'ai souvent entendu parler de cocos, la noix de cocos, qu'il faut apparemment distinguer du cacao.

Le Pr. Ce sont deux choses toutes différentes. L'Inde, l'Amérique, & d'autres pays ont des forêts de cocotiers, qui sont

LES BOIS.

*Dictionnaire
de Lémery.*

des espèces de très-grands palmiers qui donnent des noix, souvent plus grosses que la tête d'un homme. Il seroit difficile de dire lequel des deux, ou de la graine ou de l'arbre même, produit le plus d'utilité aux habitans. Le bois en est bon pour faire des maisons & des navires. La feuille qui est grande & épaisse sert à couvrir les toits. On en fait un parchemin propre à écrire. On en fait des voiles de vaisseaux. On tire des branches, par la rérébration, une liqueur agréable comme le vin, qu'on peut conserver par la cuisson, ou convertir en vinaigre. De dessous l'enveloppe de la graine, on tire une bourre très-fine propre à faire des cordes, & à calfeutrer les moindres ouvertures des vaisseaux. La coque de la noix sert à faire des tasses, des cuillères & toutes sortes d'ustenciles. La moëlle en est excellente à manger. On exprime de cette moëlle une huile également bonne à manger & à brûler. Enfin cette moëlle contient depuis deux jusqu'à quatre livres d'une eau délicieuse, qui sert de boisson ordinaire aux habitans, & de lait à leurs enfans.

Cachou.

*Histoire du
cachou, par
M. de Jussieu.*

Le Chev. Peut-on sçavoir ce que c'est que le cachou, dont on fait usage dans les maux de gorge, & dans d'autres. Il a quelquefois l'air d'une petite graine : on le

le prendroit souvent pour une sorte de terre. **Les Bois.**

Le Pr. Ce n'est autre chose qu'une pâte desséchée qu'on nous envoie, ou une masse brute, ou en petits grains auxquels on a donné quelque odeur. Mais cette pâte provient d'une noix qu'on recueille sur le palmier nommé *Arec*. On en extrait un suc *Noix d'Arec.* ou un sédiment qui s'épaissit, & dont les médecins conseillent l'usage.

Il seroit trop long de détailler les autres secours que la médecine emprunte tous les jours des graines de différens arbres, tant domestiques qu'étrangers. Voyons d'un coup d'œil l'usage qu'on fait des écorces.

Les écorces des arbres en sont la partie qui contienne le plus de sel & d'huile : *Usage des écorces.* apparemment parce que la sève & l'huile qui montent par les longs filèts du bois, retombent par l'écorce. Cette abondance de sels & de principes végétaux se manifeste par la bonté des cendres de l'écorce, toujours préférables à celles du bois pelard ou écorcé. C'est cette abondance de sel & d'huile, qui est cause que le tan ou les *Le Tan.* écorces de chênes & autres étant pulvérisées, sont si utiles pour façonner le cuir & le mettre à notre service. En poudrant ainsi une peau à plusieurs reprises, on l'affermi & on la rend souple. Le sel qui la pénètre de route part la fortifie, & l'empêche de

LES BOIS. se corrompre. L'huile qui s'y insinue partout l'assouplit, la dispose à se prêter à tous les mouvemens du corps qu'elle habille : mais elle fait plus : elle la rend impénétrable à l'eau.

On se trouve très-bien d'enfoncer dans une couche de tan les pots de fleurs ou d'autres plantes qu'on veut avancer , & tenir chaudement.

Mottes Le tan, après avoir façonné le cuir à notre usage , n'est pas encore une matière de rebut. On en fait des mottes , ou de petites meules qui , étant bien séchées , servent à chauffer , presque pour rien , les pauvres gens. Les cendres de ces mottes n'ayant plus de sel ne sont qu'une terre morte , qui n'est presque plus propre à rien.

Cannelle. Il y a d'autres écorces d'arbres dont on fait un trafic très-considérable : il y en a d'aromatiques, comme est l'écorce du canellier de Ceylan. Il y en a de médicinales, comme est l'écorce de l'arbre du Pérou , qu'on nomme **Quinquina.** qui ne manque presque jamais d'emporter les fièvres intermittentes , pourvû que cette écorce ne soit point **Ecorces à filer.** vieille & éventée. Il y a des écorces propres à filer : telle est celle du chanvre, du lin, de l'ortie, & celle de certains arbres des Indes, sur lesquels on lève de longs filamens dont on fait des étoffes mêlées de soie ou de coton.

Le Chev. Il y a quelques jours qu'on fit **LES BOIS.**

présent à madame la Comtesse d'une boëte contenant deux grimaces, ou pelottes à épingles, un mouchoir, & une paire de manchettes à dentelles. L'étoffe qui couvroit les deux pelottes, le linge dont étoit fait le mouchoir, & la dentelle des manchettes, provenoient de l'écorce d'un même arbre, tout naturellement & sans aucune fabrique. Voici ce que portoit la lettre qui accompagnoit le présent.

Dans les montagnes méditerranées de la Jamaïque se trouvent des arbres d'une médiocre grandeur, (que les habitans du pays appellent *Lagetto*). Les feuilles en ressemblent à celles du laurier. L'écorce extérieure est dure & brune, à peu près comme celle des autres arbres. Mais ce qui est fort surprenant, c'est que l'écorce intérieure qui paroît d'abord blanche & assez solide, est composée de douze ou quatorze couches qui peuvent être séparées assez facilement en autant de pièces d'étoffe ou de toile. La première de ces couches qui vient après la grosse écorce, forme un drap assez épais pour faire des habits. Les couches intérieures ressemblent à du linge & sont propres à faire des chemises. Mais toutes ces couches de l'écorce intérieure dans les plus petites branches,

*Hist. nat. de
la Jamaïque
du Chevalier
Sloane, 10, 2.
p. 22. planch.
168. & 169.*

LES BOIS. sont autant de toiles de gaze, ou de dentelle très-fine, (qui s'étend & se resserre comme un rézeau de soye). On fit autrefois présent d'une cravatte à dentelle de de Lagetto à Charles II, roi de la Grande-Bretagne. Toutes ces toiles sont assez fortes pour être lavées & blanchies comme les toiles ordinaires.

Ibid. pag. 132.

La même lettre ajoute qu'il y a dans cette île un autre arbre * qui porte des fruits dont la pulpe est un savon qui peut servir à laver cette toile, & dont les noyaux s'employent comme les boutons à garnir les habits.

Le Pr. Il ne faut point de manufactures dans ce pays-là : mais il ne faut pas aller si loin pour trouver des écorces utiles.

Le Liège.

Le Chev. Le liège qui sert à conserver les liqueurs les plus précieuses, n'est, à ce qu'on m'a dit, qu'une écorce.

Le Pr. Il est vrai, & à la voir si noire, si raboteuse, & si légère, on ne lui attribuerait pas une propriété aussi importante qu'est celle de s'ajuster avec souplesse à l'orifice de toute sorte de vases, & d'être en même tems impénétrable à la liqueur. Le liège ou l'arbre qui porte l'écorce de ce nom, est une espèce de grand chêne

* M. de Tournefort l'appelle *Sapindus foliis costa alata innascentibus*. Instit. pag. 659.

verd qui croît en Gascogne, en Espagne, LES BOIS.
 & en Italie. La glandée en est plus estimée
 que celle du chêne commun, pour en-
 graisser les porcs. Son écorce d'elle-même
 se crève & se détache étant poussée par une
 autre qui se forme dessous. On prévient le
 travail de la nature : & pour avoir de
 grandes pièces bien unies, on fait une in-
 cision de haut en bas dans l'écorce de ce
 grand arbre, & deux autres incisions trans-
 versales, ou coronales, l'une vers la tête,
 & l'autre au pié. On lève toute l'écorce
 sans la rompre, puis on l'amollit dans
 l'eau. On la met ensuite sur des charbons
 ardents, ce qui en noircit les dehors. On la
 réduit en table en la chargeant de pierres,
 après quoi on la sèche, & on l'embale
 pour le transport.

C'est encore en coupant circulairement, Poix-résines.
 ou pour l'ordinaire en incisant quelque
 peu l'écorce de certains arbres, qu'on en
 tire des liqueurs, des gommes, & des ré-
 sines d'un usage fort varié. De cette façon
 le pin nous donne la poix, & le godron,
 ou brai liquide, pour poisser les vaisseaux
 & les cordages. Le sapin, le mélèze, le
 cèdre, le cyprès, le thérébinte, le lentif-
 que, & quelques autres donnent la colo-
 phone, la thérébentine, le mastic en lar-
 mes, l'encens, & toutes les différentes

LES BOIS. résines dont on compose des vernis, des parfums, & des remèdes.

Baume. C'est encore de l'écorce de plusieurs arbrisseaux de différentes espèces que découle le baume qui est une liqueur résineuse dont l'odeur admirable invite l'homme à rechercher, & à mettre en œuvre ses autres propriétés. Son grand mérite est de

De Judée. nettoyer & de consolider les playes. Le baume qui croissoit autrefois en Judée, en a été arraché entièrement, & transporté au grand Caire, qu'on croit être le seul endroit où il soit cultivé. On en cultive

De Copahu. une autre espèce qu'on nomme de Copahu, **Storax liquide.** dans le Brésil, & dans notre colonie de Cayenne. Le baumier qui donne une liqueur gluante d'une odeur semblable à celle de l'ambre, & appelée pour cette raison Liquidambar, est un arbrisseau du Mexique qui a les feuilles assez semblables à celles du petit érable. On croit avoir

Baume. trouvé le même dans le Micissipi. Le baume de Tolu vient d'auprès de Carthagène **De Tolu.** en Amérique. On fait encore beaucoup **Du Pérou.** d'usage de celui qui vient du Pérou.

Sève des
Tilleuls, Bou-
leaux, Peu-
priers.

Si l'agréable odeur de la sève de nos tilleuls, de nos bouleaux, & de nos peupliers ne nous promet pas une liqueur balsamique, elle semble du moins nous indiquer quelque utilité, trop négligée jusqu'à présent.

Rien de si ordinaire que de voir couler **LES BOIS.**
 Quelque gomme de l'écorce de la plupart **Gommea.**
 des arbres. Celles dont l'on fait le plus
 d'usage en médecine, & dans les manufac-
 tures, sont la gomme Arabique qui coule
 de l'acacia d'Egypte & d'Arabie, la gomme
 gutte qu'on tire d'un arbre du royaume de
 Camboge, & la gomme qui nous vient du
 Sénégal. Celle qui coule de nos cerisiers
 paroît aussi bonne à plusieurs ouvriers que
 les gommes étrangères. Descendons aux
 racines.

Les racines se pliant en terre selon la na- **Racines**
 ture des obstacles qu'elles trouvent à leur
 accroissement, sont plus tortueuses & plus
 noueuses que le reste de l'arbre. Ces par-
 ties dont les fibres ont été courbées en
 cent façons, tantôt tenues fort séchement,
 tantôt inondées de différentes liqueurs, **Pour la ma-**
 fournissent aux ébénistes des pièces vei- **queterie.**
 nées & nuancées de tant de couleurs, que
 les assemblages qu'ils en font paroissent
 sortir de l'atelier d'un peintre.

Les charpentiers & les charons trouvent **Pour le cha-**
 dans les racines d'excellentes courbes, c'est, **ronage.**
 à-dire, des pièces naturellement pliées
 en arc, & d'autres morceaux d'une dureté
 qui les rend presque inaltérables, & par-
 faitement propres pour les endroits de

LES BOIS. leurs ouvrages qui reçoivent le plus d'exercice & de fatigue.

Pour la teinture.

Pour la médecine.

Les teinturiers font aussi usage de plusieurs racines. Il y en a sans fin qui nous sont salutaires dans nos maladies. Mais la médecine n'a peut-être rien de plus efficace que la racine de pareira-brava contre la pierre, d'ipécachuana contre la dysenterie, & de rubarbe contre les désordres de l'estomac.

Quelque grands & variés que soient les avantages que nous tirons des moindres parties des arbres, ils ne sont point comparables à ceux que nous tirons à chaque instant du bois même. Dieu semble créer tous les jours, & rendre inépuisable une matière qui, par sa souplesse, prend toutes les formes que nous voulons lui donner, & qui, par sa solidité, les conserve toutes.

Souplesse du bois.

Liens.

Trains.

La souplesse du bois consiste dans la facilité de le plier, de le fendre, & de le polir. Une jeune branche est communément foible & flexible. Plusieurs se plient jusqu'à se courber en cercles sans se rompre, & étant tordues, elles acquièrent la flexibilité d'une corde, en sorte qu'on en fait des liens pour fagotter le bois, & des hares pour assembler ces énormes trains de trente-six toises de longueur qui passent

d'une rivière à l'autre, traversant presque **LES BOIS.** sans frais des provinces entières, & dont chacun, sous la conduite de quatre hommes seulement, vient tout d'un coup décharger cinquante voies de buches sur le port des grandes villes qui en manquent.

Plusieurs espèces de bois, comme le châtaignier, le coudrier, le bouleau, le frêne, le saule, l'osier, ou le saule-nain, & plusieurs autres ont quantité de branches tant grandes que petites, si souples, & si obéissantes, que des plus grandes, après les avoir tranchées en deux dans toute leur longueur, on fait des cercles capables d'embrasser & de maintenir les tonnes & les cuves; des petites branches fendues de même, on fait des cerceaux pour relier les muids, les cuviers, les seaux, & les vaisseaux de toute grandeur.

L'osier par sa flexibilité fournit au jar- **osier** dinier des attaches pour palisser tous les arbres, & au vannier de quoi faire des paniers, des mannes, des hottes, des corbeilles, des claies, des bannes d'emballages, & même mille sortes de coffrets, & de supports de desserts, où il régné du goût dans le dessein, de la propreté dans le tissu, & de la variété dans les couleurs.

Mais le plus grand mérite de l'osier est d'aider à former l'assemblage de nos ton-

LES BOIS. neaux, de les rajeunir de tems en tems, d'y tenir en prison le vin le plus furieux, & de rendre le transport des liqueurs, aussi aisé que celui des matières les plus solides.

Ce ne sont pas seulement les jeunes bois qui prennent le pli qu'on veut leur donner. Il n'y en a presque point, quelque dur qu'il soit, qui étant suffisamment diminué de volume, ne se courbe avec docilité sous la main des ouvriers, sur-tout avec le secours du feu. Le tonnelier, par exemple, après avoir dressé & plané ses **Douves.** douves, en les tenant quelque peu plus larges vers le milieu, les assemble debout en forme de tonneau, à l'aide d'un cerceau qui les maintient. Ensuite il allume dans l'enceinte de ces planches un petit feu clair & vif qui en ouvre les pores, & en ébranle pour un moment toutes les parties. Dans ce moment de désunion entre elles, il passe autour de l'extrémité des douves une corde qu'il tire avec son moulinet : & comme les douves vont en diminuant de largeur depuis le milieu jusqu'à l'extrémité, il les contraint de se plier & de se rapprocher en s'abaissant, ce qui forme un renflement dans le milieu du tonneau, & donne la facilité de glisser les cerceaux les uns sur les autres, en sorte qu'on puisse

Raison de la
figure des ton-
neaux.

ôter, relier, & remettre en liberté ceux du LES BOIS.
milieu, sans ôter ceux des bouts.

C'est ainsi que les boisseliers arrondissent à l'aide du feu, ces formes ou éclisses de chêne ou de hêtre dont ils font des tambours, des seaux, des boisseaux, des minots, & des mesures de toute espèce.

C'est par le même moyen qu'on courbe avec propreté les côtés des instrumens de musique, & qu'on leur donne une proportion & une légèreté qui les mettent en état de ressentir & d'entretenir les ébranlemens des cordes qu'on étend dessus. Cette foible lame dont on a revêtu le corps d'une viole, après cent ans n'en deviendra que plus sonore.

Le bois s'accommode à nos besoins non fil du bois.
seulement par la facilité que nous avons à le plier, mais encore par celle que nous avons à le fendre & à le partager en autant de feuilles qu'il nous plaît.

Le Chev. Sait-on d'où peut venir cette disposition qu'ont presque tous les bois à se fendre selon leur longueur, & la difficulté qu'on éprouve à les couper dans leur épaisseur?

Le Pr. Cette disposition qu'on appelle le fil du bois, provient de la situation des longs tuyaux, qui étant couchés dans toute la longueur de l'arbre les uns contre les

LES BOIS. autres pour voiturier la sève au feuillage & aux fruits, se peuvent désunir les uns des autres par l'infertion d'un coin ; mais qui forment ensemble une épaisseur difficile à rompre par le travers.

Le Chev. C'est à peu près comme il arrive à un paquet de chanvre ou de soye. On en sépare aisément une moitié d'avec l'autre. Mais ces fils pris ensemble, selon leur épaisseur, il n'est pas facile de les arracher. Et si on les tord pour les unir encore mieux, on en fait des cordes qui tiennent & soulèvent les plus grands fardeaux.

Le Pr. Mais il y a cette différence entre les fils qui composent une corde & ceux qui composent une pièce de bois, que les fils de chanvre & autres, étant naturellement sans roideur & fort tortueux, ne peuvent roidir & affermir la corde dans sa longueur. Au lieu que les tuyaux qui forment le fil du bois, étant destinés à charrier la sève, sont pour l'ordinaire assez droits, & lorsqu'ils sont une fois bien nourris, bien épaissis, & fortifiés l'un contre l'autre, ils forment par le concours d'une même direction, une masse si solide & si ferme dans sa longueur, qu'un bâton de chêne d'un pouce en quarré, posé à plomb, peut porter huit milliers pesant, & que deux ou trois étaies vont soutenir

l'énorme poids de toute une charpente, **LES BOIS.**
 lorsqu'on a retiré le mur qui lui servoit
 d'appui.

Mais avant que d'examiner les secours
 que nous tirons de l'extrême force du
 bois, arrêtons-nous un moment sur les
 services qu'il nous rend par sa divisibilité,
 & tout ensemble par le beau poli dont il
 est susceptible.

Divisibilité
 & poli du
 bois.

Avec le secours de la coignée, de la scie,
 & du rabot, on débite un tronc ou une
 branche d'arbre en autant de lames qu'on
 juge à propos. On creuse ce bois : on l'ar-
 rondit : on le polit : on le tourne comme
 une cire molle, pour en faire des parquets,
 des chambranles, des lambris, des chassis,
 des armoires, & tous ces beaux assembla-
 ges, par lesquels le menuisier mèt à cou-
 vert tout ce que nous voulons conserver,
 & rend nos appartemens aussi beaux & plus
 sains que s'ils étoient, ou revêtus de soye,
 ou enrichis de belles peintures, ou incru-
 stés des marbres les plus riches. Un vernis
 répandu sur tout l'ouvrage, y mèt l'unité
 d'un bout à l'autre, & écarte par son
 amertume tous les vers qui voudroient,
 à nos dépens, y chercher un passage ou y
 établir leur demeure.

Menuiserie.

C'est encore la facilité de diviser & de
 polir toutes sortes de bois, qui a réveillé

Placage.

LES BOIS. depuis quelques siècles l'industrie des ébénistes. Ils savent chantourner , c'est-à-dire, couper les extrémités d'une planche ou d'une petite lame, selon le profil de la figure qu'on veut qu'elle prenne. Ils savent assembler & coller sur un fond solide & grossier des compartimens délicats , des païssages , des fleurs , des figures mêmes d'animaux très-régulières; le tout composé avec une extrême économie de petites lames de bois domestique ou étranger.

Bois de placage.

Ils employent avec succès l'olivier pour ses riches veines; le noyer pour ses nuances; l'ébène pour sa noirceur admirable , le fustet pour son jaune doré; le sapan ou bois de brésil pour son beau rouge; le mérisier pour l'éclat de son poli; l'érable pour ses mouchetures; le poirier pour la facilité de le teindre en noir , au défaut de l'ébène; le cédre pour son incorruptibilité; le bois de sainte-Lucie , espèce de petit cerisier de Lorraine; le calambourg *, le santal, & beaucoup d'autres , pour leurs diverses odeurs. Cette menuiserie de placage nous fournit des bureaux, des cabinets, des armoires à livres, des commodes, des boîtes, & des supports de pen-

* Bois d'Inde assez commun, & bien différent du calemboue & du calambac, qui, l'un & l'autre, sont partie de l'aloé de la Cochinchine & de Camboge.

dule, des escabelons pour porter des va- LES BOIS
 ses & des figures; tous ouvrages où nos
 ouvriers mettent beaucoup d'art & de
 goût; mais qui ne sont estimables & de
 service qu'autant qu'il se trouve de simpli-
 cité dans le dessein, de propreté dans l'exé-
 cution, de solidité dans le tout.

C'est encore la facilité de tailler & de Le tour,
 polir le bois, qui a fait imaginer & per-
 fectionner le tour. Le bois le plus dur, &
 sur lequel le fer & l'acier trouvent à peine
 prise, comme le buis & l'érable, mis dans
 les mains d'un tourneur, se dégrossit, s'ar-
 rondit, s'orne de filèts, de gorges, de can-
 nelures, de pommes, & devient sous son
 ciseau, colonne, balustre, support, boîte,
 couvercle, cuvette; en un mot tout ce
 qu'il lui plaît. On a vû dans tous les tems
 l'agréable exercice du tour, passer des ar-
 tisans aux personnes les plus honorables,
 désennuyer les solitaires, & amuser les
 princes mêmes.

La réunion de la solidité & de la docilité La statuaire
& la sculp-
ture.
 dans une même matière, a fait encore
 choisir le bois pour représenter en entier
 ou en demi-relief, l'homme, les animaux,
 les fleurs, les feuillages, & tous les orne-
 mens qu'on a ensuite essayé de tirer des
 marbres & des métaux mêmes pour en
 rendre la jouissance plus durable. Mais un

LES BOIS. goût pervers & trop ami du brillant a souvent altéré & abatardi sous une couche d'or ou d'argent, les plus beaux traits de la sculpture. Combien de riches figures de Germain Pilon & de nos meilleurs sculpteurs, ont perdu sous le bronze & sous l'or, dont on les a incrustées, une bonne partie de leur expression & de leur légèreté ?

Le Chev. J'ai oui raconter une histoire qui a beaucoup de rapport à ce que vous dites. L'Alexandre encore enfant, étoit une des statues de Lyssippe de Sicyon qui lui fissent le plus d'honneur. Néron la fit dorer, parce qu'elle n'étoit que d'airain : il la gâta. Cette parure affoiblit les traits & durcit les graces de l'enfant. On en ôta l'or, & la statue parut plus estimable même avec les blessures ou les piquures, qu'il avoit fallu faire pour y appliquer l'or. Mais, Monsieur, j'interromps ce que vous aviez à dire des services du bois.

Le Pr. La suite en seroit trop longue pour un seul entretien. Nous reprendrons demain les avantages que nous trouvons dans la dureté & dans les autres qualités des bois.





LES BOIS.

SEIZIÈME ENTRETEN.

LE PRIEUR.

LE CHEVALIER.

Le Pr. **A**près la multitude des services que je me suis contenté, Monsieur, de vous indiquer, les bois nous en rendent encore de plus importants par leur masse, par leur longueur; mais plus particulièrement par un assemblage & un tissu de parties qui les empêche de se rompre. Il est aisé de trouver dans la nature, des corps très-lourds & très-compactes. Telles sont les pierres & les marbres, dont nous savons faire tant d'usage. Mais ces masses sont difficiles à rapprocher, à assembler, à mettre en œuvre. Elles n'ont point de jeu : elles sont cassantes, & ne nous servent qu'étant assises & dans un parfait repos. Au lieu que les masses de bois les plus énormes se livrent à tout ce que l'homme en veut faire. Des troncs ou des tiges de Pilotage.

LIS BOIS. soixante & quatre-vingts piés de longueur s'enfoncent dans les entrailles de la terre , pour y aller chercher le tuf ou le terrain ferme dans les endroits mouvans , & qui s'affaiferoient sous le poids de la maçonnerie. Ces longs bois entassés à grands coups , forment dans la terre ou dans l'eau une forêt de pilotis stables , & souvent incorruptibles , qui vont porter à jamais sur leur tête le poids des plus grands édifices avec une consistance & une égalité que nous ne trouvons pas dans la solidité même de la terre.

Charpenterie. Je vois de longues masses de bois prendre une route toute différente. Elles montent au haut des bâtimens : elles y maintiennent les murs & en empêchent l'écartement : elles soutiennent tout le fardeau d'une vaste couverture d'ardoise , de tuiles , ou même de plomb.

Faut-il se mettre en mouvement & agir pour être utiles à l'homme ? vous voyez les plus lourdes pièces , des poutres en quelque sorte inébranlables , quitter leur place , se mettre en jeu , se hausser , s'abaisser , courir , rouler , & montrer , malgré leur masse , autant d'agilité que de force , pour satisfaire l'homme , & pour suppléer à la foiblesse de ses épaules & de ses bras. De là nous viennent ces beffrois , qui souffrent

pendant plusieurs siècles le poids & le LES BOIS.
mouvement d'une cloche de vingt à trente
mille. De là nous viennent les moyeux,
les roues, les effieux, les brancards, les
pesantes charettes, & tout ce que le cha-
ronnage construit pour nous transporter
& pour voiturier nos fardeaux où il nous
plaît. De-là nous viennent les pont-levis,
les herfes, les bascules, les grands bras
des moulins, les pressoirs, les fouleries,
les fendreries, les grues, les sonnettes à
piloter, & toutes ces grandes machines
qui expédient en un instant ce que deux
& trois cens bras auroient quelquefois
peine à achever en un jour.

C'est enfin de-là que nous viennent les Navigation.
barques, les batteaux, les vaisseaux de
mer, bâtimens d'une structure si ingé-
nieuse, & qui ressembtent à des villes flo-
tantes que le vent conduit avec leurs ha-
bitans d'un bout du monde à l'autre.

Le Chev. C'est une entreprise bien har-
die de traverser l'Océan sur quelques bois
liés ensemble. Comment la pensée en a-
t-elle pû venir à l'homme ?

Le Pr. L'homme voyoit autour de lui Origine des
arts.
des animaux de toute espèce qui naissoient
pournus de tout ce qui leur étoit nécessai-
re, & qui avoient sur-tout une extrême
agilité pour se transporter où ils vouloient.

LES BOIS. tandis qu'il étoit contraint de ramper sur la terre, & d'y chercher avec fatigue une multitude de choses dispersées loin de lui. Il voyoit passer sur sa tête d'autres animaux légers comme le vent, qui fendoient l'air sans obstacle, se transportoient d'une contrée à l'autre, & que la mer même n'arrêtoit pas. L'homme qui vient au monde dépourvû de tous ces avantages, mais à qui la raison tient lieu de tout, parvint peu-à-peu à faire marcher & travailler à son service les animaux terrestres : il trouva dans la légèreté du bois, dans la mobilité des eaux, & dans la force des vents, le moyen de se procurer par terre & par mer des voitures aussi légères que l'aîle des oiseaux. Depuis cette invention, l'homme n'est plus borné à une petite portion de la terre. Il se transporte par tout. Les provinces éloignées se trouvent en correspondance. Les villes qui sont situées à l'embouchûre des rivières, & à portée de recevoir par la mer des marchandises des pays étrangers, font remonter ces marchandises par les rivières, & les distribuent dans un royaume entier. De cette façon, Paris & Nantes se trouvent rapprochées. Tous les sujets d'un état semblent devenir par ces communications les habitans d'une même ville. Ils se connois-

sent : ils s'entraident : ils se rendent visite LES BOIS.
 réciproquement. On peut dire plus : c'est
 la terre entière qui est devenue une ville
 unique dont les continens font les diffé-
 rens quartiers : puisque, par l'invention &
 par la perfection de l'art de naviger ,
 l'homme va d'une extrémité de la terre
 à l'autre , comme un habitant de Venise
 passe en gondole d'un quartier de la ville
 à l'autre. Il peut faire neuf mille lieues en
 moins de deux ans , & avec le secours de
 son vaisseau & de la voile , il arrive où les
 oiseaux n'ont jamais pu parvenir. Quand
 les aigles & les faucons ont voulu aller
 aussi loin que l'homme , ils se sont perdus
 au milieu de leur course par la lassitude &
 par l'épuisement.

Après tous ces secours , pourroit - on Bois à bruler.
 croire que le bois nous en procure en-
 core un plus important. Le bois est le sou-
 tien de notre vie ; puisqu'il contient la
 principale matière ou l'aliment le plus na-
 turel du feu , sans lequel nous ne pou-
 rions ni aprêter nos nouritures les plus
 communes , ni fabriquer la plûpart des
 choses les plus nécessaires , ni conserver
 notre santé.

Le soleil est l'ame de la nature , puisqu'il
 donne à tout la vie & l'action. Mais nous
 ne sommes pas maîtres de détourner à

LES BOIS. notre usage une portion de ses feux pour cuire nos viandes, pour fondre & façonner nos métaux, pour amollir, pour sécher, pour purifier. C'est le bois qui supplée au soleil dans la plûpart de ces opérations, & qui, par sa quantité plus ou moins grande, donne à l'homme le choix de tous les degrés de chaleur & de flamme.

En hyver, quand le soleil s'élève peu sur notre horison, la longueur des nuits, les brouillards & la gelée seroient capables d'affoiblir la chaleur jusqu'au point de nous ôter la vie dont il est le conservateur, si alors nos foyers ne nous rendoient la chaleur & la joie que nous avons perdues avec lui.

Le Chev. Je comprends à présent toute l'étendue du besoin que nous avons du bois. Ces arbres que nous appellons stériles, sont plus de ressource pour nous par leur taille avantageuse, que les arbres fruitiers. Mais le bois qui nous est si nécessaire, est-il aussi rare qu'on le dit? C'est une prophétie répandue par-tout que la France périra un jour faute de bois. Ce discours a-t-il quelque fondement?

Le Pr. Vous pouvez juger aisément de la fausseté de cette prophétie par l'histoire abrégée que je vais vous faire de nos bois.

Cette matière si précieuse & si nécessaire **LES BOIS.**
 à tous les usages de la vie , étoit autrefois Histoire
des forêts de
France.
 excessivement abondante en France , &

dans l'Europe entière. On en étoit embar-
 rassé. Il est croyable qu'après le déluge ,
 les graines des herbes, des légumes, &
 des arbres portées avec les branches & dé-
 posées pèle-mêle par le cours des eaux, pul-
 lulèrent par-tout , & couvrirent presque
 toute la surface des grands continens. A me-
 sure que les nations venues d'orient s'avân-
 cèrent dans le nord & vers l'occident, elles
 furent obligées de défricher ce qu'elles
 voulurent habiter & cultiver. Plus l'Alle-
 magne & la France se peuplèrent , plus on
 y diminua de l'étendue des forêts.

Elles étoient cependant encore si va-
 stes & d'une si petite utilité dans le dou-
 zième siècle , que les seigneurs en aban-
 donnoient communément de très-gran-
 des portions aux premiers Religieux qui
 leur demandoient une retraite. Les dis-
 ciples de saint Norbert , & de saint Ber-
 nard s'appliquèrent avec une ardeur infat-
 igable à éclaircir le centre des bois qu'ils
 habitoient. Ces laborieux solitaires conver-
 tirent peu-à-peu en des terres d'un excel-
 lent revenu les endroits les plus négligés,
 & où jamais la coignée du bucheron n'a-
 voit rien abattu. On peut dire à leur hon-

LES BOIS. neur, que ce qu'ils avoient reçu étoit alors de peu de valeur, & qu'ils furent eux-mêmes les ouvriers de ces grandes fortunes qu'on envie à présent à leurs successeurs.

Les seigneurs & les communautés qui avoient beaucoup plus de bois qu'il ne leur étoit nécessaire, en mirent la meilleure partie en terres novalles & labourables. Le nombre des habitans s'accrut à proportion de l'élargissement de la place & de l'augmentation du produit. Car c'est une règle d'expérience, que plus la terre est cultivée, plus elle nourrit d'habitans; & que réciproquement plus elle a d'habitans, plus elle est cultivée. L'état se trouva bien de la méthode des défrichemens. Mais on peut excéder dans les meilleures choses : & quelque estimable que soit sur-tout le produit des terres, il pouvoit arriver à force d'abattre ou de défricher des bois, que la France éprouvât un sort semblable à celui de l'Angleterre, qui a laissé totalement dépérir ses forêts. Nous serions en ce cas plus à plaindre que les Hollandois, qui suppléent au défaut du bois à brûler par la tourbe, qui est une terre huileuse qu'ils tirent du fond de leurs marais. Nous serions plus à plaindre que les Anglois, qui trouvent, à des profondeurs inégales, de grands lits de charbon de terre, autre espèce

espèce de terre grasse pleine de bitume ou **LES BOIS.**
de soufre, & de parties métalliques dont
 l'odeur, qui n'est pas réjouissante, peut
 devenir supportable par l'habitude. On ap-
 perçut enfin les conséquences funestes que
 pouvoit avoir la liberté dont chacun jouis-
 soit de disposer de ses bois comme de tout
 autre bien. Un gouvernement sage fut pré-
 venir pour nous la nécessité d'aller acheter
 dans le nord nos provisions de bois. Nos
 Rois toujours attentifs à faire valoir les
 productions naturelles de la France, éta-
 blirent les maîtrises des eaux & forêts pour
 empêcher les dégradations & les abatis ar-
 bitraires. Ils réglèrent l'ordre & le tems
 des coupes. Il fut défendu d'abattre une tige
 d'arbre avant que l'officier préposé y eût
 imprimé la marque du marteau de la maî-
 trise. Mais on ne se contenta pas de ne
 plus abandonner les bois de haute futaye
 au caprice des particuliers. On mit aussi de
 sages réserves à la coupe des taillis, c'est-
 à-dire, des menus bois dont on fait des
 fagots, des chevrons, des lattes, & des cer-
 ceaux. Comme les bois de charpente pour
 la fabrique des maisons & des vaisseaux,
 sont les plus importants de tous, il fut or-
 donné, pour les multiplier, de conserver
 seize baliveaux, c'est-à-dire, seize tiges de
 l'âge du bois, dans chaque arpent de taillis.

Maîtrise des
eaux & forêts.

Voyez les or-
don. des eaux
& forêts, &
sur-tout l'ad-
mirable ordon-
de 1669.

Les Bois. qu'on coupe , en y laissant toujours tous les anciens baliveaux des coupes précédentes , que la maîtrise permèt enfin d'abattre quand ils sont bons à prendre. Tous ces arbres réservés deviennent futaye au bout d'un tems , & en répandant de bonnes graines dans les taillis , ils empêchent que les mauvais bois ne prennent le dessus.

C'est encore un règlement de la même ordonnance de laisser dix arbres par arpent lorsqu'on abat les hautes futayes.

Il fut en même tems défendu aux particuliers de disposer de leurs baliveaux avant qu'ils eussent quarante ans dans les taillis , & cent-vingt dans les futayes , ce qui procure efficacement du bois de corde & du bois de charpente.

On porta la précaution plus loin. Ces tiges étant serrées dans l'épaisseur du bois , jettoient auparavant peu de branches : mais elles grossissoient & montoient beaucoup , ne trouvant l'air & la liberté que vers le haut. On prévint bien que les mêmes tiges devenues baliveaux , ne pourroient plus s'épaissir ni monter si fort , & ne fourniroient que du bois de buches , lorsqu'elles jetteroient leurs branches de côté & d'autre dans les vuides que les coupes leur laisseroient. On prévint aussi que ces mêmes baliveaux pourroient être

plus aisément pris du froid en plein air. LES BOIS.

que dans l'épaisseur des bois, & que ce qui échapperoit à l'âpre gelée, n'échapperoit pas toujours à la coignée du bucheron qui ne connoît point de loi supérieure à son besoin. Pour ménager les futayes, & multiplier les bois de charpente par un moyen plus sûr, Louis XIV ordonna de plus le quart en réserve dans toutes les forêts des gens d'église & des communautés ecclésiastiques; ou, comme on dit, des gens de main-morte. Ce quart est devenu une chose sacrée à laquelle la maîtrise même ne peut permettre de toucher. On ne le peut faire qu'avec une permission expresse du Conseil, après avoir justifié la nécessité de la coupe: & elle ne s'accorde guères que quand l'âge du quart réservé en fait craindre le dépérissement. Plusieurs propriétaires, peu contents du service des baliveaux épars dans les taillis, sont d'avis à présent de les remplacer par une portion de terrain qu'on laisse venir en futaye. En un mot le Gouvernement a fort à cœur le rétablissement des bois de construction.

A ces réglemens si bien entendus, la cour, les seigneurs, & les villes ont ajouté des exemples utiles. Nos grands chemins commencent à être bordés de longues files d'ormes, ou d'autres bois, qui pour-

LES BOIS. ront un jour être une ressource considérable. Le voyageur en traversant des provinces entières , jouit à la fois & de la verdure qui le couvre , & de la beauté du païsage qu'elle ne lui dérobe pas. Des avenues naissantes annoncent de tout côté les châteaux & les villes. La France depuis trente ans semble changée en un grand jardin de plaisance.

Le Chev. Vous m'avez rassuré contre la crainte de voir le bois manquer. Mais pour plus grande sûreté il faudroit faire aujourd'hui le contraire de ce qu'on faisoit autrefois. On mettoit les bois inutiles en nature de terre : il faudroit mettre en bois les terres inutiles. J'en connois où l'on ne sème qu'un peu d'avoine ou de sarasin en cinq ou six ans une fois.

Le Pr. Ce que vous dites , Monsieur , bien des particuliers l'ont entrepris avec beaucoup de succès. C'est un des meilleurs moyens qu'on ait choisi depuis plusieurs années pour améliorer les mauvais fonds, & sur-tout les terres vagues & extrêmement éloignées.

Le Chev. Mais il faut attendre longtemps pour recueillir quelque chose.

Le Pr. Un pere de famille qui se gêne toute sa vie pour assurer un revenu honnête à ses enfans , se privera aisément pen-

Dant quelques années du mince produit **LES BOIS.**
D'une pièce de terre aride ou intraitable ,
Pour s'assurer , & aux siens , au bout d'un
Temps la jouissance d'un meilleur revenu.

Le Chev. Je trouve un autre inconvénient à l'entreprise de planter un bois. On se gardera bien de le planter dans une bonne terre : mais une mauvaise qui ne donne point de blé , donnera-t-elle du bois ?

Le Pr. Il n'y a point de terre si sèche & si stérile qu'elle soit , qui ne puisse produire quelque sorte de bois , comme il n'y a point de bois qui ne soit d'un débit sûr. Quand un fonds ne pourroit donner que du tremble & des genêts , ce qui est bien rare , le profit en seroit encore plus grand que d'en tirer un peu de sarasin tous les cinq ans. Ce seroit toujours de quoi assurer le chauffage aux habitans du pais , & des rafraîchissemens utiles aux troupeaux qui se guérissent de leurs maladies en brouquant la pointe du genêt. La disette de bois dans un pais , le voisinage d'une bonne ville , celui d'une rivière pour faire flotter le bois , ou lié par trains , ou abandonné au fil de l'eau , & comme on dit , à bois perdu ; toutes ces circonstances qui se trouvent souvent réunies , sont des motifs puissans pour encourager les propriétaires à planter. Des exemples sans nombre leur

LES BOIS. garantissent le succès. Il ne s'agit que d'une première culture , & du choix d'un plant convenable à la terre. Ces arbres voyers, c'est-à-dire, qu'on trouve de tems en tems sur les grandes routes & ailleurs , dans les païs les plus arides, sont des échantillons de ce que la terre peut produire : ils semblent reprocher aux habitans la tristesse & la nudité de leur mere.

Manière de
planter un
bois.

Le Chev. Comment s'y prend-t-on , je vous prie, pour commencer un bois ?

Le Pr. Le premier travail nécessaire pour planter un bois, est d'environner tout le terrain qu'on y destine, d'un fossé profond, & dont on jette la terre en dedans du côté du bois. Sans cette première précaution les bestiaux ruineront tout votre ouvrage. On peut planter de deux manières , ou de graines, ou avec le jeune plant. Le bois viendra , dit-on , plus vite par le jeune plant : mais la dépense en sera plus grande. Il viendra peut-être plus longuement par la graine : mais la dépense sera moindre, & la nature du bois plus vigoureuse & plus durable.

Pour planter un arpent de bois contenant cent perches ou verges de vingt-deux piés chacune ; il faut environ quatorze mille plantes qui dans les bois, non dans les pépinières se vendent communément dix

ou douze sols le mille. On les achete des **LES BOIS.** particuliers qui ont des bois, parce qu'il est défendu d'en arracher dans les forêts du Roi & dans celles des communautés ecclésiastiques, où l'Etat a un intérêt infini de ne point souffrir de dégradation. Quand on en peut tirer du jeune plant, ce n'est que par une tolérance que le besoin & le bon emploi autorisent. Le jeune plant doit être un peu fort, bien garni de racines, & tout nouvellement arraché. Un délai de deux jours seroit capable d'en faire périr une bonne partie.

La manière la plus commode de mettre en terre le jeune plant est d'y employer la charrue. Après qu'on a ouvert un sillon, deux personnes y mettent les brins à quelques piés près l'un de l'autre. La charrue les couvre aussi-tôt en y jettant la terre du nouveau sillon qu'elle trace. On peut aussi planter en faisant des fossés, ou de longues rigolés; mais le travail en est plus long & plus cher.

Pour employer avec succès les feines du hêtre, & les graines de l'orme, la terre ne sauroit être trop bien pulvérisée, parce que le germe en est extrêmement délicat & ne pousse pas avec tant de force que le gland qu'il suffit de jeter dans un sillon en ouvrant la terre avec la charrue. **Graines.**

LES BOIS. d'orme ne coûte que la peine de l'amaſſer. La ſeine ſe vend en bien des endroits dix ſols le boiſſeau, & il en faut ſix boiſſeaux pour un arpent : au lieu qu'il en faut ſeize de glands qui ſe vendent ordinairement quatre à cinq ſols le boiſſeau.

Avant que de mettre vos graines en terre, ſoit dans des ſillons, ſoit dans des trous régulièrement eſpacés, c'eſt une ſage précaution de les faire germer dans le ſable. On eſt ſûr par-là de ne mettre en terre que des ſemences éprouvées, & qui lèveront.

Les jeunes plantes qui en proviennent demandent quelques attentions durant les premières années. On les avance beaucoup en les arroſant dans les ſécherelles; en les éclairciſſant lorsqu'elles ſ'affament mutuellement par le grand nombre; en labourant la terre devenue trop dure, & en les délivrant des herbes qui les étouffent.

M. de Buffon nous a appris par ſes expériences, & par celles d'autrui, qu'il y avoit une façon de faire venir le chêne plus prompte, plus ruſtique, & plus immanquable. Sur un terrain débarrassé de ſouches & de vieux bois, mais couvert d'une jonchée de feuilles, de menus branchages, & de broſſailles, on jette le gland tout à travers, & ſans aucun autre apprêt que ce-

Ilui d'une projection égale. L'humidité qui LES BOIS.
S'entretient sous ces brossailles développe
 tous les germes. La tige perce sans obsta-
 cle, & s'échappe à l'air avec rapidité, pen-
 dant que les racines vont se cramponner
 dans la terre. Ces brins se trouvent à quinze
 ans aussi forts, que ceux qui ont coûté le
 plus d'argent & de soins, le sont à vingt-
 cinq.

Dès la dixième année on peut faire une
 première coupe, & lever sur un seul arpent
 huit & neuf cens, ou même mille fagots.
 Après dix autres années, il fournira un
 tiers de plus. Mais si vous laissez croître le
 bois sans y toucher pendant vingt ou vingt-
 quatre ans, l'arpent vous rapportera alors
 jusqu'à dix & douze cordes de bois, avec
 un millier de fagots, sans parler du bois
 blanc qui donnera des perches, des pan-
 nes, & des chevrons pour couvrir en paille.
 J'omèts les baliveaux réservés, ou le canton
 laissé en futaye qui dans la suite donnera
 toutes les pièces nécessaires pour couvrir
 en tuiles. Il est d'expérience qu'une terre
 mise en bois rapporte par arpent cin-
 quante, soixante, & même soixante & dix
 livres tous les dix ans. Il en peut coûter dix
 écus pour les frais du fossé & du plant. Si
 la terre que l'on met en bois, n'étoit affer-
 mée auparavant que vingt-cinq sols l'ar-

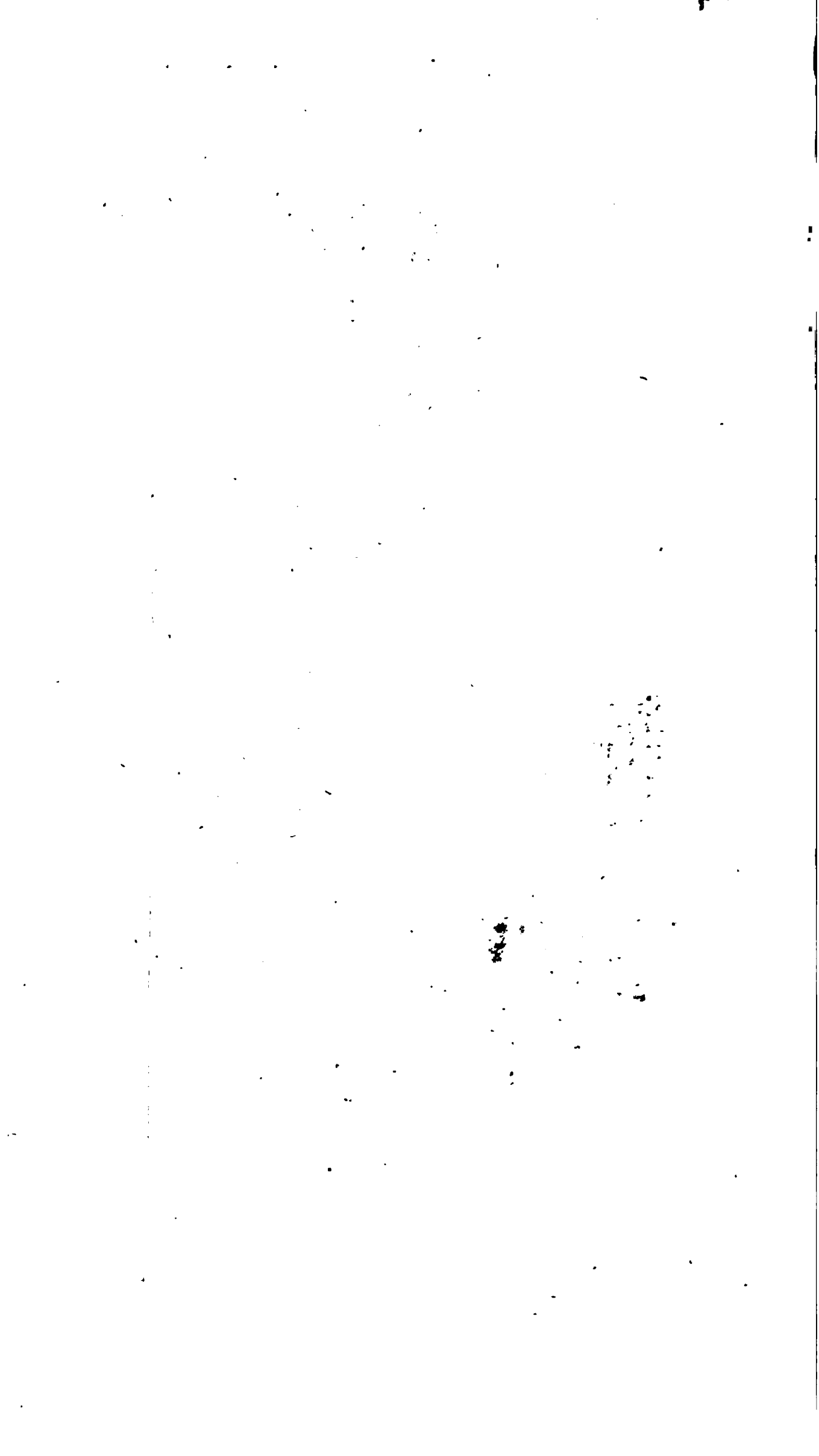
Profi.

LES BOIS. pent, l'avance qu'il faut faire pour planter, & la perte du revenu ordinaire durant dix ans seront remplacées & payées avec usure dès la première coupe, mais bien autrement dans les suivantes.

Si au lieu d'un taillis on veut avoir une futaye, on peut gagner une avance de dix ou douze ans en plantant de toise en toise, ou à plus grande distance, de beaux brins de six ou sept piés de haut, & de quatre ou cinq ponce de diamètre, qu'on prend la précaution de bien affermir avec un pieu contre les secousses des vents, & contre les frottemens des bestiaux. En ce cas les frais d'un fossé ne sont plus nécessaires.

Le taillis ne se coupe que de neuf en neuf ans. Si on laisse écouler trois coupes, c'est-à-dire, vingt-sept ans sans y toucher, ce taillis devient futaye. C'est une haute futaye à soixante ans.

La grande méprise qu'on peut faire en cette espèce d'amélioration est de vouloir tirer de la terre l'espèce de bois qu'on a le plus d'intérêt de se procurer, au lieu de régler le choix du plant sur ce que la terre est capable de produire. Mais cette méprise si dangereuse est facile à éviter. On connoît aisément quel bois chaque país peut produire, & quelle terre chaque espèce de bois peut souhaiter.



Gravé par J. R. Le Bar.

L'Aune.

Le chêne, qui est si utile pour la char- LES BOIS.
 pente des maisons, ne vient jamais bien Le Chêne
 dans une terre sablonneuse : mais il se plaît *Quercus, Robur.*
 dans une terre pierreuse, & dans l'argile.

Le frêne qui s'employe à faire des char- Le Frêne.
 rues, des effieux, des perches, des échalas, *Fraxinus.*
 & à emmancher bien des outils, parce qu'il
 est peu cassant, ne réussit point dans les
 terres dures, froides, argileuses, crayon-
 neuses : mais il viendra vite, & s'élèvera
 prodigieusement en
 légère & peu prof

Le cormier, qui Le Cormier.
 mé pour la solidité *Sorbus.*
 dans les terres froides
 & nourissantes. Sa feuille imite assez celle
 du frêne : mais elle est plus blanche par-
 dessus, & plus verte par-
 dessous.

Le cornouiller, Le Cornouiller.
 aussi dur que celui *Cornus.*
 tout, & même à
 ces deux arbres si
 mûrs.

Le hêtre & le charme, qui donnent un Le Hêtre.
 bois si sain pour le chauffage, & si utile *Fagus.*
 pour faire les rames de nos galères, vien- Le Charme.
 nent à souhait dans les terres dures, sur *Parus.*
 les montagnes, & dans le crayon même.

On tire de la feine du hêtre une huile
 bonne à manger, après avoir été entrecée

Les Bois. pendant deux ans dans des pots de grais.

L'orme.
Ulmus.

L'orme, qui est propre à faire des canaux, des pompes, des moulins, les parties des vaisseaux qui sont toujours dans l'eau, & qui avec cela est l'arbre le plus estimé pour tous les ouvrages de charonnage, ne demande autre chose qu'une terre meuble & bien préparée. Si l'on veut que l'orme fasse une belle tête, on met vingt piés de distance entre une tige & une autre.

Le Plane.
Platanus.

Le plane, dont le bois est fort & robuste, comme celui du hêtre, aime les plaines & les lieux un peu humides.

Le Châtaigner.
Castanea.

Le châtaigner étoit autrefois une espèce fort commune & fort utile en France. Les curieux vont admirer la beauté, la netteté, & la parfaite conservation de ce bois dans les charpentes de la plûpart de nos grandes Eglises. L'espèce en a été presque entièrement épuisée. Il se plaît loin des marécages & des eaux, dans les lieux les plus arides & les plus inutiles, le long des arrières-côtes qui regardent le nord. Pierrailles, crayon, sable, il s'accommode de tout, & perce jusques dans le tuf. La bonté de son fruit, la beauté de son feuillage auquel les insectes ne touchent presque jamais, l'excellence de son bois pour les grands bâtimens, la promptitude avec

feuillage du Peuplier.

laquelle il prend ses accroissemens, enfin **LES BOIS.**
 l'extrême facilité de le multiplier dans toutes sortes de terres, ont déjà engagé bien des particuliers, à en faire planter dans les parties les plus inutiles de leurs héritages : & l'on peut espérer de voir revivre en France ce bel arbre que nous avons, pour ainsi dire, perdu. Ce n'est que depuis François I, qu'on a multiplié l'orme qui est un arbre presque inconnu dans nos forêts. On l'a risqué heureusement en mille endroits où l'on n'en avoit fait aucune épreuve. On peut avec plus de raison planter le châtaigner dans nos plus mauvaises terres, où il est très-certain qu'il a bien réussi autrefois. On peut encore s'assurer du succès en jettant les yeux sur les terres du Limosin qui peuvent à peine produire du sarasin, & des lentilles; mais où le châtaigner réussit au point d'être la principale richesse du pais.

*Mémoires de
l'Acad. 1713.*

Le noyer, dont la graine & le bois sont d'une utilité connue de tout le monde, aime la terre forte. Il enfonce directement ses pivots comme le chêne, & toujours en descendant. On le voit quelquefois venir à souhait dans le crayon le plus stérile. On fait bien de planter les noyers à une grande distance l'une de l'autre, comme de trente ou même de quarante piés, & de les mettre hors d'insulte, en les plantant loin des lieux de passage.

*Le Noyer.
Nux juglans.*

LES BOIS.

Le Coudrier.
Corylus.

Le coudrier, qui est d'un bon revêtement en taillis, donnant au bout de neuf ou dix ans des fagots, des cerceaux, des échalas, des perches pour les houblonnières, & cent autres commodités, viendra sans peine dans un terrain léger & sablonneux.

Le Tilieul.
Tilia.

Le tilieul, dont le bois est à la vérité peu propre pour les gros ouvrages, mais dont l'écorce est de bon débit pour en faire des cordes à puits & d'autres cordages, réussit presque par-tout. Il se plaît dans les terres grasses, & je l'ai vu d'une beauté parfaite dans un fable qui avoit six piés de fond.

Le Bouleau.
Betula.

Le bouleau s'accommode aussi de toute sorte d'expositions.

Le Saule.
Salix.

Une terre marécageuse, ou seulement humide, & souvent inutile à tout, produit abondamment de ces fortes de bois qu'on pourroit nommer amphibies, qui semblent venir partie en terre, partie dans l'eau, comme le saule commun & le saule nain ou l'osier dont on garnit si utilement les endroits que la rivière abandonne ; le peuplier tant le blanc que le noir & le tremble qui en est une troisième espèce. Ils se plaisent tous, & l'aune encore davantage, dans les endroits humides. Ce dernier est avec l'osier ce qu'on peut tirer de meilleur des marécages : parce que l'aune sert à faire des canaux, & particulièrement à piloter dans les rivières. Il se conserve

L'Osier.
*Salicetum.*Le Peuplier.
*Populus.*L'Aune.
Alnus.

Le Bouleau .

admirablement sous l'eau, mais non à l'air, *Le.*
où il périt fort vite.

Si un fonds de terre ne se trouve propre
à aucune de ces sortes de bois dont nous
faisons le plus d'usage, ce qui est pres-
qu'impossible dans notre climat, au moins
pourroit-on y planter du buis qui se fortifie *Le*
dans les lieux les plus froids. On en fait *1*
des cueillères, de *1*
manches de diffé- *Le C*
roit planter d'au- *Supr*
& résineux, com- *erds*
mélés, & sur-t *Le N*
est de grand usa- *bois* *Le S*
2.

Comme Dieu a diversifié les plantes se-
lon nos différens besoins, il a de même
varié la nature des terres selon le besoin
des plantes. L'homme qui peut aisément
se convaincre de cette destination, & de
cette convenance si marquée, n'a pas droit
de se plaindre de la stérilité du fonds qu'il
possède. Si ces héritages ne le nourrissent
pas, il ne peut s'en prendre qu'à sa paresse,
ou qu'à son inattention lorsqu'il exige de
sa terre une production pour laquelle elle
n'est point faite.

Le Chev. Vous venez, Monsieur, de
parler de plusieurs sortes d'arbres qui con-
servent toujours leur verdure. Cette diver-
sité produit-elle quelque bien?

Le Pr. Tandis que Dieu fait succéder

Gravé par J. R. Le Bat.

signer.

ains, les sangliers, les loups, & une in- Les Bois.
nité d'oiseaux. Il les loge, & il les multi-
lie. Il leur donne aux uns la force, aux
autres la ruse, à ceux-ci la légèreté, à ceux-
à la fureur, pour tirer l'homme de l'indo-
ence, en le tirant de la sécurité.

Il lui présente dans tous ces animaux, Utilité de la
ou une proie avantageuse, ou des en- chasse.
nemis à craindre, & des victoires à rempor-
ter. Il le fortifie par les exercices de la chasse
& l'accoutume à pouvoir au besoin faire
une guerre plus dangereuse, & à savoir
par un apprentissage innocent se défendre
à propos contre un injuste détenteur ou
contre un agresseur violent. Ainsi tous les
animaux, tant ceux qui nous nourrissent,
que ceux qui nous nuisent, sont de véri-
tables présens.

C'est sur-tout par la chasse que nous
exerçons le domaine qui nous a été donné
sur eux. Envain s'élèvent-ils dans l'air,
ou s'enfoncent-ils dans les bois, & jus-
ques dans les entrailles de la terre : nous
savons les en tirer par adresse, ou par
force. L'écorce du houx, & les petits gla-
fruits du gui qu'on trouve sur les vieux
pommiers, nous donnent de quoi faire
une glû propre à embarrasser les aîles des
petits oiseaux. Nous avons cent sortes d'a- Amorce.
morces & de ruses pour surprendre les
plus gros. Nous amenons sans peine dans Tenderie.

LES BOIS. nos filèts les canards & les oies sauvages, les courlis, les farcelles, les vaneaux, les pluviers, les ortolans, & tous les autres oiseaux de passage. Nous faisons couler sous terre un furèt pour en déloger le lapin qui s'y sauve. Les bléreaux & les renards n'ont point de retraites où nos bassets ne les aillent assaillir. Nous avons des oiseaux & des chiens de toute taille avec lesquels nous convenons d'un langage qu'ils entendent : & selon les ordres que nous leur donnons du cor ou de la voix, ils partent, se mettent en quête, suivent fidèlement la trace, se détournent à propos, reviennent à nous, corrigent leurs méprises, & nous prêtent leur vûe, leur odorat, & leur légèreté pour démêler & nous assurer la proie qui est l'objet de nos desirs.

Furèt.

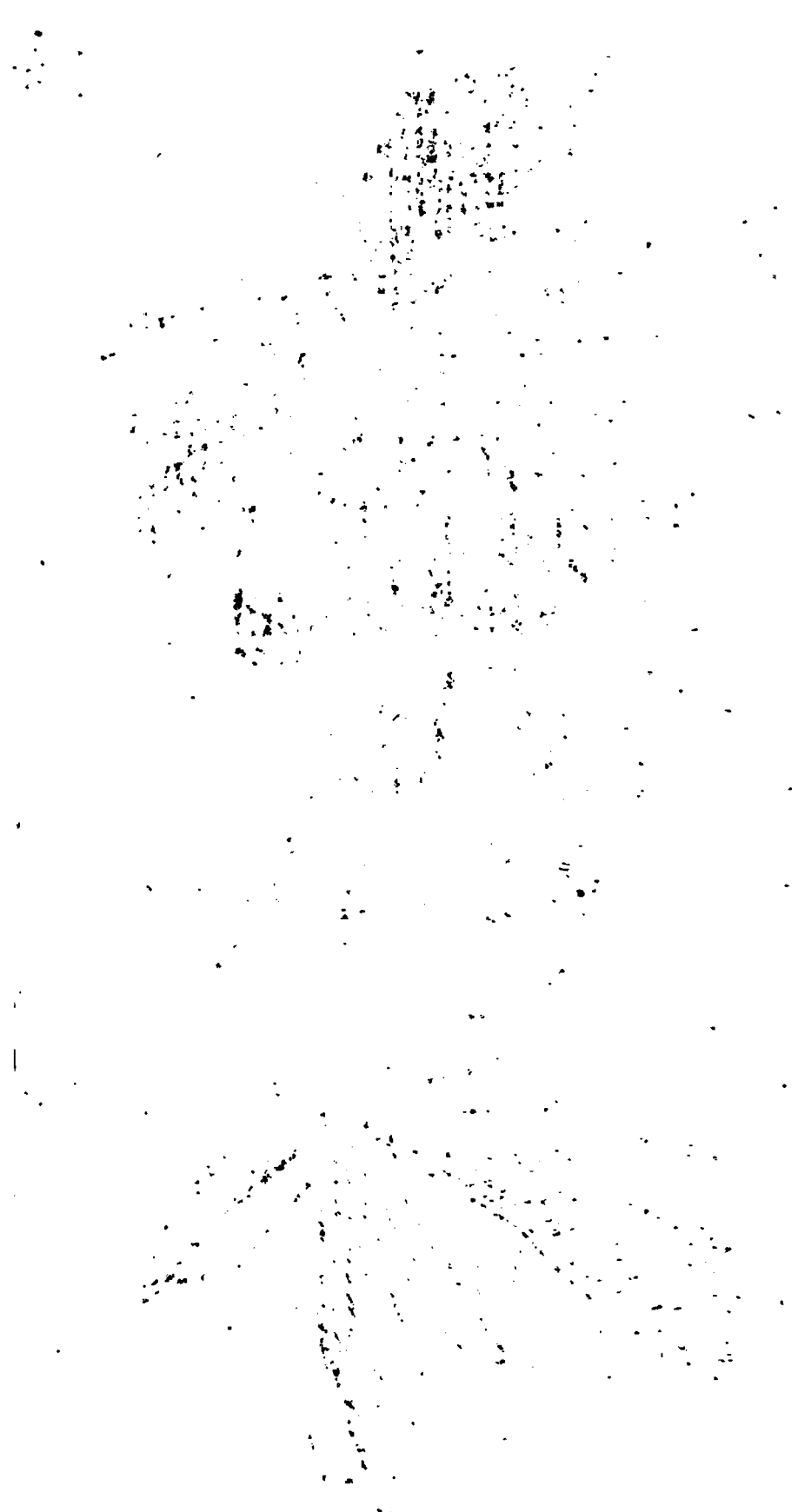
Fauconnerie.
Venerie.

Armes à feu.

Enfin au lieu de l'arc & de la flèche, nous sommes parvenus à nous faire des armes dont le service est prompt, & le coup inévitable. On peut dire avec une sorte de vérité, que nous manions la foudre : puisque nous faisons voler en l'air un trait enflammé qui perce les animaux à de grandes distances, & qui les abbat à nos piés avant qu'ils puissent être avertis par le bruit & par l'éclair qui accompagnent le coup.

Le Chev. Je juge par le plaisir que j'é





THE UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY

duve à la chasse, qu'on fait grand tort LES BOIS.
 & autres à qui il est interdit. Pourquoi,
 vous prie, le droit de chasse est-il com-
 unément réservé à la noblesse?

Le Pr. L'homme ne peut vivre seul : &
 . société qui lui est nécessaire , ne pour-
 roit subsister, si tous ceux qui la com-
 posent étoient armés. D'ailleurs la chasse
 ne convient pas au peuple : elle le détour-
 neroit de son commerce, & de la culture
 de la terre. La chasse ne convient pas aux
 ecclésiastiques : ils sont redevables de tout
 leur tems aux peuples qui ne les ont dé-
 chargés des soins pénibles de la vie par des
 aumônes si abondantes , que pour leur
 faciliter la prière, l'étude, & les fonctions
 de leur ministère. La chasse a été sagement
 réservée à ceux qui doivent par état gou-
 verner & défendre les autres. Ils trouvent
 jusques dans le loisir & dans les plaisirs
 nobles qui leur sont accordés , un moyen
 d'acquérir le caractère de force, & de pa-
 tience qui les doit distinguer. La chasse est
 pour eux une occasion perpétuelle de de-
 venir agissans , attentifs , prudeñs , terri-
 bles , & incapables de craindre ni la fati-
 gue, ni le danger.

Réserve du
 droit de chas-
 se.

Fin du second Volume.

E X P L I C A T I O N

Des Planches du II. Tome.

Le Frontispice.

Comme Salomon à la tête d'un ouvrage qui roule tout entier sur l'histoire naturelle, étoit l'exemple le plus propre à en autoriser l'étude ; rien ne convenoit mieux au commencement de ce second volume qui embrasse toute l'agriculture , que l'Empereur Probus aux soins duquel nous devons les vins de Bourgogne, de Champagne , d'Espagne , & de Tocal. On l'a donc représenté , sur le témoignage de Vopiscus & d'Eutrope , occupé après ses victoires à faire planter par ses soldats les vignes dont nous recueillons encore le fruit. On a supposé , pour mieux animer le tableau , que les peuples avoient immortalisé leur reconnoissance en lui érigeant une colonne environnée de pampres , & surmontée d'une coquille pleine de raisins , avec cette inscription où ils le louent , comme Horace & Virgile louent Bacchus , de nous avoir donné la joye avec la vigne.

P R O B O . I M P E R A T O R I .

P A T R I . P A T R I Æ .

L Æ T I T I Æ . D A T O R I .

Le Jardin d'hiver , page 12.

Les fleurs à oignon , comme tulippes , jonquilles , &c. mais sur-tout les narcisses & les jacintes réussissent dans l'eau avec le secours du feu de la cheminée. On les met sur la tablette

en Novembre & elles fleurissent en Janvier ou même plutôt. On peut de tems en tems jeter un grain de nître ou de sel dans la caraffe. Les deux jacinthes qu'on voit ici sont d'après celles qui ont été peintes en Hollande pour M. le marquis de Gouvernet. La tige est de plus de quinze pouces, & chaque godet ou chaque fleur épanouie est de deux pouces & plus de largeur.

Les Parterres, pages 26. 29. & 36.

On a ponctué les massifs, les enroulemens & autres pièces de gazon. Le parterre par découpés, & le parterre mélangé sont accompagnés de leur bosquet.

L'Anémone, page 53.

L'Anémone épanouie montre une touffe de béquillons qui s'arrondissent en manière de dôme. C'est ce qu'on appelle la pluche.

L'Anémone vûe d'un autre sens montre son manteau, ou ses cinq grandes pétales.

La Tulippe, page 53.

On en a abaissé une feuille pour laisser voir le pistile qui s'élève au cœur, & les paillettes, ou étamines rangées alentour, & surmontées de leurs sommets. On a marqué sur cette feuille ce que les connoisseurs y veulent.

A La couleur dominante. B Le panache. C Les rayes noires qui aident à mieux détacher la couleur du panache, & qui le traversent assez souvent.

L'Oeillet, page 67.

A Tige d'œillet piqueté. B La racine. C Marcotte. D Coup de canif dans l'endroit qu'il faut couder en terre, pour y prendre racine. E Petite fourche de bois pour assujettir la marcotte en terre.

Le Houx , page 90.

A Le feuillage du houx. B Le houx panaché. C Jeune branche de houx avec son fruit. Le houx varie beaucoup ses espèces. D Le petit houx.

Le Pin , page 92.

A Branche de pin avec son feuillage & la pomme. B Bout de la même branche avec son feuillage & ses chatons , ou étamines , d'où la poussière tombe sur les trompes de la pomme C pour y porter la fécondité. D Partie de la pomme brisée. E Le pignon , ou l'amande du pin tirée de sa niche.

Terrain irrégulier , page 97.

A La cour , & les bâtimens. B Pont sur le fossé. C Tous les endroits ponctués sont des allées garnies de gazon. D Grandes places toutes garnies de fleurs. E Sales de verdure. F Palissades. G Bois. H Berceau accompagné d'une terrasse pour jouir de la vûe de la campagne R. I Parterre à l'Angloise pour servir d'objet à une des deux aîles du bâtiment. K Grande allée placée sous les fenêtres de l'autre aîle , & prolongée dans la campagne. M Reste de terrain mis en jardin coupé. N Reste de terrain employé en melonière. O Grand chemin. P Palissade abaissée pour unir l'allée K , avec l'avenue alignée dans la campagne , & marquée Q. R La campagne. S Elévation du berceau H. Il est beaucoup mieux de ce caractère simple & champêtre , que d'être taillé & pincé plus régulièrement.

Autre terrain irrégulier , page 98.

A L'entrée. B La grande cour. C Amphi-

théâtre de fleurs avec deux rampes garnies de vases pour servir d'objèt en entrant. D Le bâtiment. E Le parterre en simple gazon , accompagné de deux pallissades en arcades. F Boulingrin , &c. servant de vûe à une des deux aîles. G , H , K Bancs , niches , sales , cabinets , & autres pièces de verdure de différent goût. I Pallissade basse pour joindre l'allée avec l'avenue qui est dans la campagne R. L Les allées du potager. M Fausse entrée accompagnée de deux pallissades , & garnie de deux platte-bandes qu'on orne de fleurs ou de vases. N Large fossé qui n'empêche point que la vûe ne s'étende du bâtiment D jusqu'au bout de l'avenue qui commence après N. O Basse cour. P. Ecuries. Q Maisons voisines qui rompent le terrain. R La campagne. S Elévation des pallissades qui bordent le parterre , & qui sont percées en arcades.

Ces exemples peuvent suffire pour montrer combien on peut jetter d'agrémens dans les terrains les plus irréguliers.

Le Pressoir ordinaire , page 363.

A , B Socles , & autres pièces de support. C Les jumelles. Ce sont des montans qui s'enfoncent en terre , où ils sont puissamment enracinés , & retenus par des pièces de traverse chargées de maçonnerie. Ces montans sont traversés vers le haut par deux fortes pièces dont l'inférieure est l'écrôu , ou le réceptacle de la vis. D La vis avec sa roue. E Le mouton , grosse pièce de bois sur laquelle la roue apuye pour abaïsser les moyaux , ou chantiers qu'on croise sur les planches dont on a couvert le tas de raisins F. G La maye , plancher sur lequel on mèt le tas de raisins F qu'il faut fouler.

Il y a dans ce plancher une entaille, ou renfoncement avec un rebord ceinturé pour recevoir la liqueur, & pour lui donner la direction par une pente douce vers le tonneau qui la doit recevoir. La maye est appuyée sur un massif de maçonnerie pour résister à l'effort de la pression, & ce massif est isolé en sorte qu'on puisse tourner en terre tout à l'entour pour visiter au besoin les fondemens, & les racines des jumelles, & pour donner de l'air à tous les bois. H La roue qui sert à abaisser la vis & le mouton sur les raisins.

Quand on veut faire usage du pressoir, on jette sur la maye une quantité de raisins proportionnée. Cet amas de raisins s'appelle *le sac*, ou *le pain*, ou *le tas*. On en forme un monceau plat de forme quarrée. On y étend trois perches, une au milieu, deux aux extrémités, moins pour tracer la place où il faudra faire les recoupes avec la pèle tranchante aux différentes serres, que pour présenter une assiette égale aux planches qu'on étend côte à côte par dessus. Ensuite sur ces planches on étend trois, quatre, ou cinq chantiers, selon la grandeur du pressoir. Sur ce premier rang de chantiers on en place un second en croisant, & sur celui-là un troisième : puis avec la roue de tour, on dévide la corde de dessus l'autre roue pour abaisser la vis & le mouton sur les chantiers.

I Boyau de cuir pour transvaser le vin d'une pièce dans une autre. Il est terminé par deux tuyaux de bois, dont l'un s'applique au bas du tonneau qu'il faut emplir, l'autre à une grosse fontaine qu'on met au tonneau qu'il faut vider. K Grand soufflet pour en chasser le vin lorsqu'il s'est mis de lui-même à niveau dans les deux pièces. L Le même soufflet vu de

le profil. M Grosse fontaine pour donner un prompt écoulement. N La quille, ou le bondon dont on ferme par le haut le tonneau nouvellement rempli, afin que l'air extérieur arrête le vin qui s'écouleroit lorsqu'on ôte le tuyau.

Le grand Pressoir, page 365.

A, B Les socles, & autres pièces de support. CC Jumelles. Les montans qui sont à la gauche du Lecteur sont les vraies jumelles, ou simplement les jumelles. Les montans moins élevés qui sont à la droite, sont les fausses jumelles. Au milieu, & au travers des fausses jumelles sont les clefs, petites pièces de bois qu'on y passe pour servir de repos, ou d'appui aux arbres, & pour leur faire faire la bascule au besoin. D Les arbres, grosses poutres qu'on assemble au nombre de deux au moins, si elles pouvoient être assez fortes; mais pour l'ordinaire de quatre, & même de six. E La vis, dont l'extrémité inférieure se nomme la mamelle. G La roue, qui, à l'aide de cinq ou six hommes, fait aller la vis dans un sens ou dans un autre, pour faire monter ou descendre les arbres. H La cage qui est un assemblage quarré de fortes pièces de bois, & garni intérieurement de maçonnerie. Cette cage a dix piés de long sur quatre & demi de large à chaque face. Elle peut monter & descendre dans le puits de maçonnerie, d'où l'on la voit sortir. Elle pèse plus de trois mille livres. Cette cage dans la situation où l'on voit le pressoir est à son repos. Elle pose à terre, & avec les clefs des fausses jumelles, elle tient les arbres en équilibre & en repos. Quand on veut faire usage du pressoir, on commence par détourner la roue G, la cage demeure à terre. Mais

458 EXPLICATION, &c.

l'effort de la vis fait monter les arbres vers & leur doit faire faire la bascule de l'autre côté. Lorsque les arbres sont un peu abaissés à gauche dans les jumelles, on insère de gros coins entre le lien des jumelles, & l'extrémité des arbres abaissés. Alors on tourne la roue dans un sens contraire au premier, & on abaisse les arbres. Mais comme le tas de raisins qui leur résiste leur sert d'appui, le mouvement de la vis qui les abaisse avec peine, fait nécessairement monter la cage. Ce poids de trois mille livres suspendu de la sorte à l'extrémité de ces longs arbres, en fait avec la vis un levier d'une force terrible, qui expédie vingt-cinq pièces de vin d'une seule cuvée ou d'un seul tas de raisins en moins de quatre heures.

Il y a d'autres pressoirs où la vis au lieu d'être appuyée sur une cage, est entre deux raissons, ou longues pièces de bois fortement enracinées dans terre. Cette vis ne peut monter : mais à force de bras elle contraint les arbres à descendre. Nous épargnons au Lecteur le menu détail des autres pièces qui entrent dans la structure des pressoirs. Il ne s'agit pas ici de régler le travail d'un charpentier.

Nous n'avons point donné la figure du pressoir à coffre, parce que nous n'avons pu l'avoir juste. D'ailleurs ce pressoir avançant peu l'ouvrage, n'est guères en usage dans les grands vignobles.

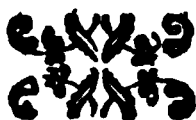


TABLE DES MATIERES

Du Tome II.

A		Fig. de l'Aune.	443
A Bricot.	page 219	Avoine.	294
Faux-Acacia.	Fig. page 84	Poire Aurate.	219
Pêche Admirable.	224	Auvent pour les fruits.	124
Ail.	251	L'Azerolier & son fruit.	Fig. 450
Allées.	83	B	
Alleluya.	245	Baumes de Judée, 'du Pérou, de Copai,	
Ambrette.	230	&c.	414
Ananas.	Fig. page 211	Le Beau, source du beau.	16
Anemone.	49	Beuré.	226
Toutes ses pièces.	50	Berceau.	88 & plan-
Sa culture.	51	che de la page	97
Son histoire.	52	Bergamotte.	226
Plantes Annuelles.	78	Bierre : manière de la faire.	380
Arbrisseaux à fleurs.	79	Le Blé.	289 & suiv.
Arbres toujours verts.	88, &c.	Voyez-en les progrès dans la planche qui est à la page 477 du Tome III.	
Choix des Arbres.	131	Structure du tuyau.	312
Arbres de tige.	176		
Arec.	409		
Arroche.	244		
Artichaux.	256		
Origine des Arts.	427		
Asperges.	253 & 255		
Aune.	446		

Conservation du Blé.	315	Cannelle.	400
Différentes Boissons.	387	Cardons d'Espagne.	258
Les Bois.	391	Carottes.	241
Utilité du Bois.	397	Cassollette.	210
Souplesse du Bois.	416	Le Cedre. Fig.	88
Fil du Bois.	419	Celeri.	248
Poli du Bois.	421	Cendres. Leur utilité.	280
Manière de planter un Bois.	438	Cerfeuil.	249
Bon - Chrétien d'hiver.	231	Cerises précoces.	217
Bon - Chrétien d'été.	220	Chardons à Bonnetiers.	304
Bordures dans les Potagers.	126	Charme. 443 & la Figure.	444
Bouleau. 446 Fig.	447	Charpenterie.	426
Bourache.	245	Chartie.	273
Branches. Connoissances des Branches.	179	Chasse. Utilité de la chasse.	449
☞ 183		Pourquoi réservée à la Noblesse.	451
Faux-Broccolis.	246	Chasselas.	226
Brugnoles.	233	Charaignier. 444. & Fig.	449
Brugnon.	222	Bois de chauffage.	429
Buglose.	245	Chêne.	443
Buis.	447	Sa figure avec celle du Chêne-verd.	441
Buisson.	135	Cheruis.	242
Manière de mettre un arbre en buisson.	177	Chevreuse.	224
Plantes Bulbeuses.	251	Chicons.	247
C		Chicorée.	248
Cacao.	405	Choux.	245
Cachou.	408	Ciboule.	251
Cadillac.	230	Cidre : manière de faire le cidre.	385
Caffé. Histoire & usage du Caffé.	401	Raisins de la Cioutar.	226
Calville.	225 ☞ 231		

DES MATIERES. 451

Circulation alternati-
ve de la sève. 182

Cocos. 437

Colmart. 230

Concombre. 258

Cormier. 443 Fig. 446

Cornouiller. 443, Fig.
446

Costieres. 125

Côteaux, leur utilité.
322

Coudrier. 446 Fig. 448

Crepi. 122

Histoire de Furius Cre-
sinus. 288

Cresson Alénois, &

Cresson d'eau. 249

Cyprés. 88 & 447

D

Distribution d'un po-
tager. 125

E

Eau. Choix de l'eau.
129

Echalotte. 251

L'Echasserie, poire.
230

Ecorces. Usage des
Ecorces. 409

Engrais des terres. 277

Ce mot d'engrais
est sur-tout d'usage
quand on parle de
bœufs, ou de mou-
rons, ou de volaille.
Nous l'avons risqué
quelquefois en par-

lant des terres, au
lieu d'employer les
termes de fumier,
& d'ordures. On en
voit bien la raison.

Epinars. 245

Epine d'hiver, poire.
230

L'Erable à feuille de
plane. Fig. 448

Le grand Erable, ou
faux sycomore avec
sa graine. Fig. 450

Le petit Erable. 89.
Fig 450

E'courgeon. 294

Espaliers. 121

Disposition & hauteur
des Espaliers. 132

Manière de mettre un
arbre en Espalier.
178

F

Fécondité de la terre,
ce qui la cause. 271

Feuilles, & leur usage.
181 & 398

Figuerie. Culture du
Figuier. 200

Fil d'archal au lieu de
treillage. 123

Fleurs. Entretien I.
Destination des Fleurs.
4

Leur multitude. 7

Leur beauté. *ibid.*

Leur succession. 10

466 TABLE DES MATIERES.

Le Four.	423	Vanière.	94
Prune de Tours, ou de Monsieur.	220	Vanille.	406
Trains.	416	Vases.	33
Travail, nécessaire, comme le pain.	268	Verdures, ou herbes de cuisine.	244
Treillage.	123	Verger.	144
Le Tremble. Figure.	445	Verte-longue, poire.	226
Tremois.	296	Arbres toujours verts.	88, 90 &c.
Truffes.	243	La vigne. Entret. XIII.	321
Tulippe.	53	Le vin. Entret. XIV.	357
Culture & connoissan- ce.	ibid.	Virgouleuse.	230
V		Vûes.	95
La métairie du P. de			

Fin de la Table du Second Volume.

Avis sur les Parterres à l'Angloise.

LE parterre à l'Angloise dont on peut voir un modèle au Palais Royal, demande de très-grands soins.

1. Il faut lever le gazon sur les rideaux ou autres lieux où les brébis vont paître fréquemment, parce que leurs morsures exterminent la grande herbe, & ne laissent venir que la petite espèce.

2. Il faut rapporter, plaquer, & tailler les pièces, &c.

3. On les foule, non avec le roule à Avoine, qui est trop foible, mais avec un cylindre de pierre, ou avec deux roues de carrosse revêtues de fortes membrures, & formant ainsi un gros tambour, dont la pression souvent répétée empêche chaque touffe de pousser par le milieu, & rabbat les petites mottes formées par le travail des vers.

4. Il faut faucher souvent, ôter l'herbe non avec le gazon, mais avec le balai, & rouler aussi-tôt.

5. Au printemps & en été, il est nécessaire de faucher une fois en 4. jours; en automne une fois en huit; en hyver sous les 15. jours.

6. On arrose dans les sécheresses, mais rarement.

7. Dans les parcs & dans les jardins très-spacieux , on peut de tems en tems introduire des brebis sur le gazon qu'on veut entretenir fin.

Avis sur les arbrisseaux à fleurs.

LA Grenadille , qui est une fleur d'une beauté singulière & de très-bonne odeur , nous a paru devoir trouver sa place page 80 , vis-à-vis l'article des arbrisseaux à fleurs , parce qu'elle vient en abondance sur un arbrisseau aujourd'hui assez commun , qu'on peut palisser en berceau pour l'été.

Pour le printems on peut employer ou en berceau , ou par forme d'espalier , ou en demi-pile , l'arbre de Judée dont les fleurs sont de la couleur de celles du pêcher. L'Ebénier fait alors un effet admirable par ses grosses grappes de fleurs jaunes. L'effet en sera incomparablement plus beau si on le mélange avec l'arbre de sainte Lucie qui donne des double-fleurs blanches. Il y a bon nombre d'autres arbustes étrangers qui donnent de très-belles fleurs , & qui viennent fort bien en pleine terre. On peut en avoir des graines au Jardin du Roi. Nous sommes encore redevables aux soins de nos savans Botanistes de plusieurs arbres étrangers très-propres à orner les jardins en automne par les brillantes couleurs de leurs fruits. Tel est en particulier le Buisson ardent.

Je ne dis rien de quantité de plantes rampantes & annuelles , tirées de nos colonies , qui tout aussi-bien que la Capucine simple & la Capucine double qui viennent du Canada , nous donnent à peu de frais de très-jolies décorations.

ORDRE DES PLANCHES DU TOME II. *du Spectacle de la Nature.*

LE Frontispice. Probus.

Le Jardin d'hyver ,	page 12.
Parterre en broderie ,	26.
Parterre mélangé & à l'Angloise ,	29.
Parterre mélangé & par découpés ,	30.
L'Oreille d'Ours ,	46.

Culture , histoire , & qualité de l'oreille d'ours.	46	Rimprenelle.	249
Orme.	444	Le Pin. 447, Fig. 92	
L'Orme à grande feuille, ou l'Ipreau. Fig.	84	Planches de Potagers.	128
Le petit Orme. Fig.	444	Planches en ados.	128
Osiers.	446	Le Plane , ou Platane. Fig. 86 & 444	
P		Planter. (manière de)	135
Palissades hautes & basses.	89	Plantes Potagères.	240
Panais.	241	Poireaux.	251
Panis.	296	Poirée, ou bette.	244
Parcs de brebis.	279	Poires d'hyver. Manière de les colorer.	225
Parterre en bois peint.	25	Ponche , boisson.	389
Parterre en broderie.	26	Le Potager.	104
Parterre de gazon , ou à l'Angloise. Voyez l'avis qui est à la fin de cette table.	27	Ordonnance du Potager.	113
Parterre mélangé.	29	Potirons.	258
Parterre par découpés.	30	Pourpier.	249
Accompagnement des Parterres.	82	Le Pressoir à vin , & les instrumens du soutirage. Fig. 363	
Pavi.	228	Le grand Pressoir. Fig.	365
Premières Pêches.	219	Meule à écraser les Pommes.	385
Autres Pêches.	221	Pressoir à verjus.	387
Pépinières.	145	Prunes.	220
Perfil. Ses espèces.	245	Q	
Le Peuplier. 446, Fig.	445	Quinquina.	410
Pilotage.	425	Quintinye. (M. de la)	236
		R	
		Racines d'arbres. Leur usage.	415

DES MATIERES. 465

Racines de légumes.	241	Scorfonère.	241
Raisins.	226	Ségle.	294
Raisins de Corinthe, & autres.	227	Semailles.	289
Manière de conserver le Muscat, & tout autre raisin.	228	Semences ; leur préparation.	290
Rapin. (les Jardins du P.)	99	Sennevé.	300
Raves, ou Raiforts.	242	Series. (les différentes)	147
Reine-Claude, prune.	221	La Serre à feu.	153
Renoncule.	63	T	
— Semidouble.	<i>ibid.</i>	Tabac : son histoire.	303
— Son histoire.	66	La Taille des arbres.	175
Résine.	413	Instrumens pour la taille.	190
Ris.	296	Le Tan.	409
Rocamboles.	251	Taupinambours.	243
Rosiers : leur gouvernement.	81	Terrains irréguliers, manière de les employer. 93. Fig. des pages 93, 94, 97, & suiv.	
Roussellet de Reims.	222 & 223	Terrasses.	91
Royale d'hyver, poire.	231	Terres, division des Terres.	113
S		Mélange des Terres.	116
Safran, espèce de crocus.	299	Terres écobuées, ou pelées.	280
Salades, & fournitures.	247, 250 & suiv.	Variété des Terres relative à celle des grains.	269
Salsifis.	241	Source de la fécondité des Terres.	271
Salviati, poire.	220	Le Tilicul. 86. 446 & la Fig.	447
Le Sapin, & sa pomme écailleuse. Fig.	90 & 447		
Sarrafin, blé.	296		
Sauze.	446		

Leur variété.	10	Fumier. Sa métamor-	
Leur forme constante.		phose.	282
	15		G
Leur odeur.	18	Garance.	305
Autres utilités.	20	Gaude.	<i>ibid.</i>
La culture des Fleurs.		Gemmerin.	227
	24	Vin de Genièvre.	387
Le théâtre de Fleurs.	31	Geranium triste.	19
La pyramide de Fleurs.		Poire de Saint - Ger-	
	32	main.	230
Fraises hâtives.	217	Goinmes.	415
Le gouvernement des		Graines.	399
Fraises.	<i>ibid.</i>	Greff.	158
Framboises.	218	Grefse en fente.	159
Frêne. Fig.	443	En comonne.	161
Froment.	293	A emporte pièce.	<i>ibid.</i>
Histoire des Forêts de		En flutte.	162
France.	431	En écussion.	163
Eaux & Forêts.	433	A la pousse.	165
Fruiterie.	147	A œil dormant.	166
Fruits. En troi. en IX.		— En approche.	<i>ibid.</i>
	215	— Sur racines.	168
Fruits confits.	232	Grefse des différentes	
Fruits secs.	233	espèces d'arbres.	170
Origine, de quelques		La Grenadille. Fig.	80
Fruits.	236	Guede, ou pastel.	300
Manière de colorer les			H
Fruits.	221	Haricot.	252
Fruits variés selon les		Herbes odoriférantes.	
saisons.	261		250
Succession des Fruits.		Herse.	276
	215	Le Hêtre. 443 Fig.	450
Fruits de terre.	253	Le Houblon.	300
Fruits : pourquoi plus		Le Houx. 448 Fig.	90
parfaits dans les vil-		Huile.	209 & 400
les.	223	Graines huileuses.	299
Poire de Fusée.	220	Hydromel.	382

DES MATIERES. 463

I

Art des Jardins. 93

Loge du Jardinage. 99

Jardin coupé. 143

Le Jardin d'hyver, ou

plantes bulbeuses

qu'on fait épanouir

dans l'eau durant

tout l'hyver. Fig. 12

Voyez l'Explication.

L'If. Fig. 91

Insectes ennemis de la

vigne. 353

Ipreau. Fig. 84

La Julienne. 74

L

Le Labourage. 265

Les différens Labours.

274

Usage du Lagetto. 411

Les Laitues. 247

Les Légumes. 235

Vrais Légumes. 252

Culture des Légumes.

238

Serre des Légumes. 151

Le Liège. 412

Dangers des Liqueurs.

390

Louis XIV. protecteur

du Jardinage. 103

M

Pêche Madelaine. 221

Maïs. La figure. 297

Marne. 283

Marquetterie & Mc-

nulserie. 421

Martin sec. 230

Melon. Culture. 258

Messire-Jean. 229

Millèt. 296

Mirabelle. 219 & 233

Prune de Monsieur, ou

de Tours. 220

Moissons. Moisson-

neurs. 319

Mortes de tan. 410

Muscade & Macis. 401

Petit Muscat, poire.

219

Muscat-Robert, poire.

220

Raisins Muscats. 227

Manière de perfectio-

ner le Muscat. *ibid.*

N

Navets. 242

Navigation. 427

Noyer. 445

O

Oeil à bouton. 180

L'Oeillèt. 67

Marcotte d'œillèt. 69

Oeilletons. 72

Oignons. 251

L'Olivier franc, & l'O-

livier sauvage. Fig.

208

Orangerie. 191

Culture de l'Oranger.

ibid.

Punaises de l'Oranger.

198

L'Oreille d'ours. 45

458 ORDRE DES PLANCHES.

La Tulippe & l'Anémone,	19.
La Renoncule semi-double,	61.
L'Oeillèt,	62.
La Grenadille,	80.
Le faux Acacia, l'Orme,	84.
Le Plane,	86.
Le Cyprés & le Cedre,	88.
Le Houx,	90.
Le Sapin, & l'If,	<i>ibid.</i>
Le Pin,	91.
Terrain long, &c.	93.
Arrangement d'un Terrain, &c.	94.
Terrain irrégulier,	97.
Emploi d'un terrain irrégulier,	98.
L'Olivier,	208.
L'Ananas,	211.
Le Maïs,	297.
Le Pressoir ordinaire,	363.
Le gros Pressoir,	365.
Meule à écraser les pommes,	385.
Pressoir à écraser les pommes ou le verjus,	387.
Le Chêne, & le Chêne vert,	442.
Le Frêne, & l'Aune,	443.
Le petit Orme, & le Charme,	444.
Feuillages du Tremble, & du Peuplier,	445.
Le Cornouiller, & le Cormier,	446.
Le Tilieul, & le Bouleau,	447.
Le Coudrier, & l'Erable à feuille de Plane,	448.
Le Châtaignier,	449.
Le Hêtre, & le petit Erable,	450.
Le grand Erable, & l'Azerolier,	<i>ibid.</i>

